

**Oppskrift**

# **Grillpølse med polsk tilbehør**



Prøv denne enkle pølseretten med polsk tilbehør til kampen. Rask og digg kampmat!

## 1

### **Slik gjør du**

Grill pølsene på middels varme i en grill eller panne til de er gjennomvarme.

## 2

### **Varm pølsebrødene**

Forvarm ovnen til 200 grader og varm brødet i 2-3 min.

## 3

### **Kok poteter og varm rødkål**

del potetene opp i terninger. Kok de i varmt vann til de er møre. Varm også rødkål i vannet, eller stek det i en panne til det er mørt.

## 4

### **Dandér pølsa med polsk tilbehør.**

Ha i rødkål, potetterninger og pølse. Topp med bladpersille og sennep.

### **Ingredienser**

#### **Du trenger**

Gilde Grillpølser	10 stk (1pk)
Pølsebrød	10 stk
Rødkål	4 dl
Poteter	2 stk
Hakket bladpersille	2 dl
Sennep	

## **Allergener**

- Gluten
- Sennep