



## Svensk pølseret

4 personer

500 gram kartofler  
4 gulerødder  
100 gram pastinak  
1 løg  
8 wienerpølser  
2 spsk. madolie  
2 spsk. tomatpuré  
1 dåse flåede tomater  
2 dl mælk eller fløde  
2 tsk. paprika

### Pynt:

Persille

1. Skræl kartofler, gulerødder og pastinak.  
Skær dem i tern på 1 cm.
2. Læg dem i en gryde med 1½ liter vand og tænd for blusset. Når vandet koger, tager du tid – brug evt. et minut-ur. Grøntsagerne skal have 5 minutter for at blive møre.
3. Hæld grøntsagerne op i en sigte, og lad vandet løbe fra.
4. Pil og hak løget.
5. Skær pølserne i 1 cm tykke skiver eller tern.
6. Sæt en pande på komfuret, og varm den op med 2 spsk. olie.
7. Svits løget i ca. 1 minut ved middel varme, til det er gennemsigtigt.
8. Tilsæt pølsestiverne, og lad dem stege i 3 minutter. Rør i dem undervejs.
9. Skru ned for varmen, og tilsæt de kogte grøntsager, tomatpuré, flåede tomater, mælk eller fløde og paprika.
10. Rør rundt, og lad retten småkoge i 10 minutter.
11. Hvis du synes, at sovsen er lidt for tyk, kan du hælde en anelse ekstra mælk eller vand i.  
Husk at røre godt rundt.

### Servering:

Pynt pølseretten med friskhakket persille, lige inden du serverer den.

