

Potetstappe og pølse

Potetstappe

8 poteter
3 dl melk
2 ss smør
 $\frac{1}{2}$ ts salt
litt pepper
1 egg



Pølse:

8 winerpølser

Ha litt vatn i ei gryte og trekk
pølsene i ca 5 min.

Slik gjer du:

1. Skrell potetene.
2. Del dei i terningar.
3. Ha potetene i ei gryte og dekk med vatn.
4. Kok potetene til dei er mjuke.
5. Sil av vatnet og mos dei.
6. Rør i mjølk, smør, salt, pepper og egg.
7. La stå i ca. 5 min på plata.