

Potetstappe og pølser

8 poteter

30 gr smør

1 dl melk

salt og pepper

pølse

1. Ha vann i ei gryte og skru på ovnen.
2. Vask potetene godt. Skrell dem om nødvendig.
3. Del potetene i terninger og legg i vannet.
4. Kok til potetene er helt myke.
5. Mos potetene og rør inn smør, melk og krydder.

1. Kutt pølsene i biter.
2. Ha 1 ss smør i steikepanna, på middels varme.
3. Steik pølsene til de er gjennomstekt.

