



PØSELAPSKAUS

Ingredienser:

6 dl vann
1 stk buljongterning
4 poteter i terninger
2 gulrøtter i terninger
Ca. 75 gram kålrot (2 skiver) i terninger
¼ purre i små biter
1 ts salt
Pølse i terninger

Slik gjør du:

1. Skyll, skrell og kutt potetene og gulrøttene i terninger.
2. Skyll, skrell og kutt kålrot og purre i små terninger
3. Kok opp vann i en gryte og tilsett smuldret kjøttbuljong og salt.
4. Sett ned varmen på gryta når det koker.
5. Legg alle grønnsakene i gryta. Pass på at det småkoker.
6. Kutt pølsene i terninger. Legg oppi gryta helt til slutt.
7. Kokes til potetene og grønnsakene er møre (myke).

Serveres med flatbrød og smør.