

Pølselapskaus

Ingredienser

4 stk poteter

¼ løk

1 stk. gulrot

¼ kålrot

En halv purreløk

2 pølser

5 dl vann

1-2 ss kjøttbuljong

Litt salt

Litt pepper

Slik gjør du:

1. Skyll og skrell poteter og grønnsaker og del dem i omtrent like store biter.
2. Ha grønnsakene i en kjele og tilsett vann og buljongtrening. Kok opp, senk varmen og la alt koke til grønnsakene er helt myke og potetene begynner å mose seg.
3. Kutt opp pølsene i biter på størrelse med grønnsakene og ha dem i kjelen. Smak til med salt og kvernet pepper.
4. La det hele bli gjennomvarmt.
5. Server og nyt

