

SKJULTE PØLSER I FAD

OPSKRIFT 10 PORTIONER

Fremgangsmåde:

- Smør fadet
- Kom halvdelen af kartoffelmosen i bunden af fadet, henover lægges skiverne af Wienerpølser og den revne emmentaler
- Slut af med et lag af kartoffelmos
- Bag retten i ovnen i 10 minutter ved 250° C
- Skær Baguette skinen i strimler og læg denne på toppen og bag retten til disse ser sprøde ud
- Drys purløg over retten før den serveres med en skive grov brød

Ingredienser

1 kg	kartoffelmos
20 stk.	Wienerpølser
250 g	revet Emmentaler
200 g	sliced Baguette
	skinke
1 bdt.	purløg, hakket
10 skiver	groft brød
	smør til fadet

Et lille tip

For variation kan Baguette skinke udskiftes med Honning skinke

Frankfurtere

Varenummer:

6100 10 x 125g

