

BIKSEMAD MED FJERKRÆPØLSER

10 PERSONER

INGREDIENSER

- 2,5 store løg, tern
- 3 kg forkogte kartofler i tern
- 700 g Fjerkræpølser i skiver
- 50 g syltede rødbeder
- 2 bdt. hakket purløg
- 10 skiver schwarzbrot
- ketchup
- sennep
- salt og peber



FREMGANGSMÅDE

- Kom løg, kartofler og pølser på en pande og steg i ca. 15 minutter
- Krydr med salt og peber
- Drys med purløg og servér retten med schwarzbrot, rødbeder, sennep og ketchup

ET LILLE TIP

Retten kan serveres med syltet agurk

VARENUMMER:

4908 Fjerkræpølser 7 x 100g