



Oppskrift

Pølsegrateng med potetmos



Pølsegrateng er et klassisk og enkelt middagstips som egner spesielt godt til barnefamilier. En pølsegrateng som denne kommer barna garantert til å like.

1

Slik gjør du

Lag potetmos som anvist på pakken.

2

Kutt opp kjøttpølse i mindre biter. Stek noen sjampinjonger med sesamfrø i olje. Fordel sjampinjonger, brokkoli, blomkål og pølsebiter i en ildfast form. Fordel tomatskiver og potetmos over.

3

Gratiner formen midt i ovn ved 250 °C til mosen er gyllen.

Vipps har du en deilig pølsegrateng. med potetmos!

Produkter i denne oppskriften

Prior Kjøttpølse Skinnfri 450g Enh

Ingredienser

Du trenger

Sjampinjong 12 stk

Olje

Brokkoli

0,5 stk

Blomkål

0,5 stk

Gilde Kjøttpølser

1 pk

Tomater

3 stk

Potetmos (pakke)

1 pk

Allergener

- Svoveldioksid og sulfitter