

Pølseret med ris

3-4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær løget i tern. Skær pølserne i skiver. Skær peberfrugten i strimler.

Varm olien op i en gryde og svits karryen heri. Svits løg og pølser med. Tilsæt ris og tomatpure og svits kort. Tilsæt peberfrugt, vand og bouillontern og lad retten koge 15 minutter under låg. Lad ærterne koge med de sidste par minutter. Smag til med salt, peber og evt. lidt chili.

Ingredienser

- 2 spsk. olie
- 1 tsk. karry
- 1 stort løg
- 6 wienerpølser
- 2 dl langkornede ris
- 2 spsk. koncentreret tomatpure
- 1 rød peberfrugt
- 5 dl vand
- 1 hønsebouillonterning
- 3 dl ærter
- salt og peber
- evt. chili