



### Beskrivelse

Skyl linserne i flere hold koldt vand.

Halver løget og skær det i skiver. Skær peberfrugen i strimler.

Brun pølserne i en stor gryde i olien. Tag dem af gryden.

Svits løg og peberfrugt ca. 5 minutter til de er bløde. Pres hvidløget ned i gryden og svits kort. Tilsæt linser og pølser sammen med bouillon og rødvin.

Bring retten i kog og lad det simre ca. 20 minutter til linserne er kogt. Smag til med salt og peber.

Pynt med hakket persille med servering.

### Ingredienser

1 spsk. olie

400 g pølser

1 løg

1 rød peberfrugt

1 fed hvidløg

250 g grønne linser

1,5 dl hønsebouillon

1,25 dl rødvin

Pynt: Hakket persille

### Variationer

Rødvin kan erstattes af bouillon.