



Ingredienser

8 frankfurterere

Fyld:

Lidt pølsekød fra frankfurterne

1 løg

1 æble

3 spsk. hakket syltet agurk

1 spsk. sennep

1 tsk. peberrod

Salt og peber

Lidt olie

Pynt: Hakket purløg

Variationer

Krydr fyldet med karry i stedet for peberrod.

Beskrivelse

Skær to snit på langs af pølserne med lidt afstand imellem. Fjern pølsekødet mellem de to snit, så der kom en rille til fyldet.

Fyld: Hak det fjernede pølsekød fint. Skær løg, æble og syltet agurk i små tern. Bland pølsetern, løg, æble og agurk sammen. Smag til med sennep, revet peberrod, salt og peber.

Læg fyldet i pølserne og stil dem i et ovnfast fad. Dryp lidt olie over pølserne.

Bag dem i ovnen ved 240 grader i ca. 10 minutter.

Pynt pølserne med hakket purløg. Server med kartoffelmos og/eller grøn salat.