

Pølser med kartoffelmos

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

8 pølser

Fyld:

Ca. 400 g kartoffelmos, rest

Evt. sennep

1 æg

4 spsk. revet ost

Salt og peber

Pynt: Hakket purløg

Tilbehør: Ketchup

Beskrivelse

Kom vand i en gryde og bring det i kog. Sluk under gryden og kom pølserne i. Lad dem trække i vandet nogle minutter.

Smag kartoffelmosen til med sennep. Rør æg, revet ost, salt og peber i.

Tag pølserne op af gryden og skær et dybt snit på langs.

Sprøjt kartoffelmos i pølserne og sæt dem i et ovnfast fad. Brug evt. sammenkrøllet staniol som støtte til pølserne.

Bag pølserne i ovnen ved 240 grader i 10-12 minutter til mosen gylden.

Server pølserne med ketchup til frokost, aftensmad eller natmad.