



Beskrivelse

Hak løget fint og skær bacon i tern.

Brun oksekødet i olie i en gryde. Tag kødet op og brun løg og bacon. Tilsæt kødet igen sammen med flåede tomater, vand, bouillontern og krydderier. Lad det simre i ca. 10 minutter.

Rør creme fraichen i. Dæmp varmen, tilsæt cocktailpølser og lad dem varme med i 5 minutter. Jævn retten med sovsejævner og smag til.

Server med kartoffelmos, pasta, ris eller rissalat med grøntsager.

Ingredienser

500 g hakket oksekød
1 løg
125 g bacon
1 dåse flåede tomater, 400 g
2 dl vand
1/2 hønsebouillontern
1 tsk. oregano
2 spsk. creme fraiche 18 %
200 g cocktailpølser
Brun sovsejævner
Salt og peber
Olie til stegning

Tilbehør: Kartoffelmos, pasta eller ris