



Ingredienser

4 pølser, f.eks. grillpølser eller frankfurtere

1 rødløg

1 squash

1 grøn peberfrugt

1 rød peberfrugt

1 fed hvidløg

1 tsk. æblecidereddike

Salt og peber

Olivenolie til stegning

Beskrivelse

Skær rødløg i tynde både, squash i små tern og peberfrugter i små strimler.

Skær pølserne i små stykker på ca. 1 cm og rist dem i olie på en pande. Tag dem af panden, når de er gyldne.

Svits rødløg på panden til de er bløde og let gyldne.

Kom squash, peberfrugt og pølser på panden og steg videre et par minutter under omrøring.

Tilsæt presset hvidløg og æblecidereddike. Steg videre under jævnlig omrøring til grøntsagerne er tilpas møre. Krydr med salt og peber.