

Ovnbagt medister med æble og løg

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær løgene i tynde skiver. Skær æblerne i både. Fordel løg og æbler i et smurt ovnfast fad. Drys med timian, salt og peber.

Læg medisterpølsen oven på og prik den med en kødnål. Pensl med olie.

Stil fadet i ovnen ved 200 grader i ca. 40 minutter til pølsen er ensartet brun.

Pynt med frisk timian. Skær evt. medisterpølsen i passende stykker før servering.

Ingredienser

2 løg

3 røde æbler

2 tsk. tørret timian

600 g medister

Salt og peber

Olie

Pynt: Frisk timian eller persille

Tilbehør: Rugbrød, sennep og rødkålssalat