

# Piratens pølsegryde

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Ingredienser

1 stort løg  
1 tsk. paprika  
2 tsk. karry  
6 wienerpølser  
3 spsk. ketchup  
2 dl vand  
1 hønsebouillonterning  
3 dl madlavningsfløde  
200 g ærter fra frost  
Lidt citronsaft  
Salt og peber  
Olie til stegning

Tilbehør: Løse ris

## Variationer

Brug andre grøntsager f.eks. rød peberfrugt i tern eller groftrevet gulerod.

## Beskrivelse

Hak løget fint. Skær pølserne i mundrette stykker.

Svits løg i olie i en gryde uden at det tager farve. Tilsæt paprika, karry og pølser og svits videre i nogle minutter. Kom ketchup i og svits det med et par minutter.

Kom vand og en smuldret bouillonterning i og lad retten koge lidt.

Tilsæt madlavningsfløde og lad retten koge lidt ind.

Kom de frosne ærter i. Varm gryderetten igennem.

Smag pølsegryden til med lidt friskpresset citronsaft, salt og peber. Tilsæt evt. lidt mere paprika eller karry.

Server piratens pølsegryde med løse ris.