



Traditionel dansk

## Ingredienser

2 løg  
10 party pølser  
½ tsk. karry  
3 tsk. paprika  
1 kg kogte pillede kartofler  
3 dl mælk  
100 g tomatpuré  
1 dl madlavningsfløde 7%  
Salt  
Peber

## Beskrivelse

Løgene hakkes meget fint og pølserne skæres i tykke skiver. Løgene svitses på panden sammen med karryen til de er næsten gyldne. Pølserne svitses herefter med i et øjeblik. Drys paprikaen på og skru ned til middel varme. Skær de kolde kogte kartofler i skiver og tilsæt mælk og tomatpuré. Bland det hele godt sammen og lad retten småsimre i ca. 15 min. Herefter tilsættes fløden og retten simrer i yderligere 15 min. Smag til med salt og peber.