

# Pølseret variant

Hvad skal jeg bruge.:

	3	Røde Pølser		1	Dåse Hakket Tomater
	1	Lille Løg eller halv stor		½	Dåse champignon ( Hvis man ka li svampe)
	1	Tsk. Paprika		?	Olie til stegning
	½	Tomatpurre		?	Reven Ost

Hvordan skal jeg lave det:

Start med at sætte vand over til spaghetti, når vandet koger, i med spagettien, hak så løgene, hæld olie i gryden, svits løgene og svampe, skær pølserne i små skiver, og tilsæt dem, lad det stege lidt, tilsæt så

paprika, rør lidt rundt, tilsæt tomatpurre og lad det stege lidt af, herefter tilsættes de hakkede tomater og evt. en sjat vand eller fløde efter behov, lad det stå for svag varme indtil spagettien er færdig.



Serveres med reven ost og måske lidt chili.