

### *Ingredienser:*

½ kg kartofler  
1 tsk. salt  
2 grofthakkede løg  
1 stor porre (skåret i ca. 5 – 6 mm tykke skiver)  
4 stk. fedtfattige røde pølser (3%) skåret i 1 cm stykker  
1 spsk. paprika  
1 – 2 spsk. olie (gerne ekstra jomfru olivenolie)  
1 spsk. koncentreret tomatpuré  
2 dl let, mini- eller skummetmælk  
Purløg til pynt  
Salt og friskkværnet peber

### *Tilberedning:*

1. Skræl kartoflerne, og skær dem i store terninger. Kom dem i en gryde, dæk dem med vand, tilsat 1 tsk. salt. kog kartoflerne møre, og hæld dem i en sigte, så de drypper af.
2. I en gryde svitses porrerings og løgene i olien, til de er klare, ikke brune
3. Tilsæt kartofler, pølsestykker, paprika, tomatpuré og mælk, lad retten koge sammen ved svag varme i ca. 5 min. juster evt. med mere mælk
4. Smag til med salt og peber
5. Drys med fintklippet purløg

### *Tilbehør:*

Groft brød

# *Svensk pølseret*

(2 - 3 personer)

