



## PØLSEMAKERENS PYTT I PANNE

Man skal aldri kaste pølserester, for pølsemakeren har lagt kjærlighet i hver eneste pølse. Dette er hans spesialitet.

Du kan lage pytt i panne med grillpølse, kjøttpølse, wienerpølse, bratwurst, ostepølse, lammepølse, baconpølse ... ja, i grunnen alle slags pølser.

### DET DU TRENGER ER: SLIK GJØR DU:

*(ca. 4 porsjoner)*

4-5 grillpølser eller  
pølserester

2-3 stk. paprika, gjerne i  
forskjellige farger

2 kokte poteter

2 stk vårløk

salt og pepper

1. Skjær opp potetene i litt store biter. Ha dem i panna med litt olje eller smør/margarin.
2. Når potetene har fått litt farge, tilsett pølsebiter og paprika skåret i biter.
3. Tilsett vårløk til slutt, rett før servering.
4. Smak til med salt og pepper.

#### TIPS

Sett gjerne av en dag i uka hvor du bruker opp rester av kjøtt og grønnsaker. Ta det du har i kjøleskapet og lag pytt i panne!

