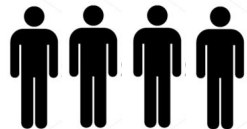


Að sjóða pylsur



Létt



Fyrir fjóra (4)

● Hráefni:

● Pylsur



● Kjötkraftur



● Tómatósósa



● Sinnep



● Remúlaði



● Steiktur laukur



● Laukur



● Pylsubrauð



Áhöld sem þú átt að nota



Pottur








Bretti og hnífur



Ofn

1	130°C		Hitið ofninn í 130 gráður.
2			Setjið vatn í pott.
3	1 stk		Setjið einn nautakjötskraft út í pottinn.
4			Látið suðuna koma upp.
5	8 stk		Lækkið hitann og setjið pylsurnar í pottinn.

6		Leyfið pylsunum að liggja í pottinum í 5.mínútur.
7	 	Setjið pylsubrauðin inní ofn í 3 mínútur.
8	   	Saxið laukinn smátt og setjið hann í skál.
9	    	Setjið þær sósur og álegg sem þið viljið á pylsuna.

