

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Sensational Sausage (2 pølser)

2 æbler

1 rødløg

2 spsk olie til stegning

2 stk. salvieblade

SERVING  2 SERVERING

VARIGHED  15 MIN

SVÆRHEDSGRAD  LET

Dette er en lækker ret til efterårssæsonen! Retten kan også serveres med most knoldselleri og salat.

TILBEREDNINGSS INSTRUKTIONER

1. Skær æbler og rødløg

Start med at halvere æblerne. Del derefter halvdelene i 8 dele, og skær kernehuset ud af alle dele. Skræl, halver og skær rødløget i halve ringe.

2. Steg Hälsans Kök Sensational Sausage

Steg pølserne til de er gyldne, ca. 5 minutter, og tag dem derefter af varmen. Tilsæt lidt mere olivenolie og steg derefter løgene på medium varme indtil de får lidt farve (ca. 5 minutter).

3. Tilsæt æbler og salvie

Tilsæt æblerne og kog under omrøring, indtil de har en blød konsistens. Tilsæt finhakket salvie og pølserne til æblerne og kog et par minutter til. Velbekomme!

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)