

INGREDIENSER

1 pk Hälsans Kök Sensational Sausage (2 pølser)
2 pølsebrød eller annet brød
100 g surkål
2 sylteagurk
1 rødløk
Salatblader
Sennep

SERVING  2 PORSJONER

VARIGHET  20 MIN

VANSKELIGHETSGRAD  LETT

Prøv vår versjon av en vegetarpølse med syrlige ingredienser fra surkål og syltede agurker. Den passer perfekt til grillmenyen, sportsbegivenheten eller bursdagsfeiringen. God appetitt!

FREMGANGSMÅTE

1. lag surkålen

Hvis du vil kan du tilberede surkålen i ca 15 minutter slik at den blir mykere, men ukokt surkål er også veldig velsmakende og sprø!

2. stek løkringene

Skjær løken i halve ringe og rør i litt olje til den er lett brunet. Skjær sylteagurkene og vask salaten.

3. stek vegetarpølsene

Varm opp stekepannen eller grillen og stek/grill pølsene i ca. 8 minutter til de er brune og kokte.

4. samle og nyt!

Skjær pølsebrød eller annet brød i to og grill innsiden i stekepannen eller på grillen, fyll med sennep og salatblader og til slutt pølsen.

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO