Oppskrift

Slik trekker du wienerpølser av kylling og kalkun



Wienerpølser av kylling og kalkun har lavere fettinnhold og mer protein enn pølser av rødt kjøtt, men har likevel den rike, gode kjøttsmaken som du er så glad i. Prøv derfor kyllingpølser neste gang du skal servere pølser. Er du ikke fornøyd så får du pengene tilbake! Vi gir deg fremgangsmåten til hvordan du skal trekke wienerpølser.

1

Slik trekker du wienerpølser



Kok opp vann og legg pølsene i gryten. Skru av platen og la pølsene trekke i ca 10. minutter før du begynner å spise.

Bruk gjerne buljong, laubærblad eller løk i vannet får de ekstra mye smak!

TIPS! Visste du at PRIOR har smaksgaranti på grillpølser og wienerpølser? Pølser er alltid godt og dersom du ikke er fornøyd får du pengene tilbake. Les om vår smaksgaranti her

Produkter i denne oppskriften

Wienerpølse Kylling/Kalkun 520g En

Ingredienser

Du trenger

Wienerpølse av kylling og kalkun	1 pk
Lomper	1 pk
Ketchup	1 stk
Sennep	1 stk

Allergener

- Gluten
- Sennep