

## Pølse og potetgrateng



### 1 Slik gjør du

Vask og skrell poteter og del i tynne skiver. Kok opp fløte og melk og ha potetene i. Kok til potetene de så vidt er møre. Krydre med salt og pepper.

## 2

Sett ovnen på 225 °C. Finhakk løk og hvitløk. Del bønner i to, paprika i biter og kjøttpølse i skiver.

## 3

Fres løk og hvitløk i en varm panne med litt olje til myk. Tilsett paprika og pølseskiver og stek et par minutter til. Vend inn bønner og bland med potet- og fløteblandingen. Ha alt over i en ildfast form og dryss revet ost på toppen.

## 4

Stek i ovnen i ca. 20 minutter eller til osten er smeltet og gyllen. Server med et dryss friske urter.

## Ingredienser

### Du trenger

O:31:"craft\elements\db\CategoryQuery":78:{s:8:"editable";b:0;s:7:"groupId";i:5;s:11:"elementType";s:23