

Oppskrift

## Kjøttpølse i tomatsaus med løk og sjampinjong



1

Fres løk og sopp brunt i varm panne med litt olje.

2

Tilsett tomater og oregano. Kok litt tykkere og smak til med salt og pepper.

3

Del opp pølsene på langs og stek de i varm panne med litt olje.

## Produkter i denne oppskriften

Kjøttpølse Skinnfri 1,6kg



## Ingredienser

Gilde Kjøttpølse skinnfri 1,3 kg

Hermetiserte tomater 1 kg

Løk 300 g

Sjampinjong

400 g

Frisk oregano (finhakket)

3,5 ss

Olje

Salt og pepper