

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 Pk



## 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