

Oppskrift

Prior Wienerpølse med braiserte erter



1

Stek bacon sprøtt i smøret og tilsett løken, stek blankt.

2

Tilsett vin, kok opp, tilsett frosne erter.

3

La dette småkoke til ertene er varme, tilsett strimlet salat og hakkede urter.

4

Smak til med salt og pepper.

5

Server med nytrukne pølser.

Produkter i denne oppskriften

Wienerpølse Sortert Storp



Bacon u/Svor Skivet Pk



Ingredienser

Prior Wienerpølser	8 stk
Smør	25 g
Hakket løk eller småløk	200 g
Timian	1/2 ts
Erter	600 g
Mynte	1 ts
Hjertesalat	2 hoder
Hvitløksfedd	2 stk
Gilde Bacon	50 g
Hvitvin	1/2 dl