

Oppskrift

Prior Grillpølser i hjemmebakkt pølsebrød



1

Varm pølsene i varm panne eller i stekeovn.

2

Bland sammen surkål, sylteagurk, løk og persille og fordel dette på pølsene.

3

Server med sennep og ketchup.

4

Pølsebrød: Gir ca. 12 stk

Løs opp gjæren i lunken melk, tilsett resten av ingrediensene og kna til en smidig deig.

5

Dekk til deigen med plast, og hev til dobbel størrelse.

6

Del så deigen i 12 like deler, trill de ut til avlange pølser.

7

Legg emnene på brett med bakepapir, og dekk de til med ett håndkle.

8

Hev til dobbel størrelse.

9

Pensle de med vann og stek gyldne på 210 °C i ca 10-15 minutter.

Produkter i denne oppskriften

Grillpølser Kyll/Kalk 8x600g Enh



Ingredienser

Prior Grillpølser	8 stk
Pølsebrød	8 stk
Surkål	10 ss
Sylteagurk, hakket	2 ss
Rødløk, hakket	2 ss
Bladpersille, hakket	1 ts