

INGREDIENSER

1 pk Hälsans Kök Sensational Sausage (2 pølser)
2 epler
1 rødløk
2 ss olivenolje
2 blader av salvie

SERVING  2 PORSJONER

VARIGHET  15 MIN

VANSKELIGHETSGRAD  LETT

Dette er en deilig rett for høstsesongen! Retten kan også serveres med most selleri og salat.

FREMGANGSMÅTE

1. kuttet epler og rødløk

Begynn med å dele eplene i to. Del halvdelene i 8 deler og skjær ut kjernen. Skrell, halver og skjær løken i halve ringer.

2. Stek Sensational Sausages

Stek pølsene i ca 5 minutter til de har fått en gyllen farge og ta dem ut av pannen.

3. Tilsett epler og salvie

Tilsett litt mer olje og stek løken på middels varme i ca 5 minutter. Tilsett eplene og stek under omrøring til eplene blir myke. Tilsett finhakket salvie, legg pølsene mellom eplene, og stek i noen minutter til.

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO