



Pølser i tomatsauce

Pølser i tomatsauce - en rigtig nem snack som kan være en del af en stor og varieret buffet. I Argentina serveres den altid til uhøjtidelige fødselsdagsfester.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 25 minutter

Antal personer: 6

Ingredienser

- Ca. 6-7 gode wienerpølser
- 2 dåser hakkede tomater
- 1 lille løg
- 1-2 fed hvidløg
- 3 spsk. olivenolie
- 1 spsk. tomatkoncentrat
- 1 tsk. eddike
- 1 laurbærblad
- 1 tsk. oregano
- ½ tsk. paprika
- Salt og friskkværnet peber



Til denne ret anbefaler vi



Meandro do Vale Meão

Quinta do Vale Meão

Douro, Portugal

Varenr. 4077436



Arrogant Frog Syrah-Viognier

The Humble Winemaker

Languedoc, Frankrig

Varenr. 1504836



Fremgangsmåde

Skær pølserne i bidder a ca. 2,5 cm. Hak løget fint.

Varm olien op i en mellemstor gryde. Steg løget 3-4 min., og kom derefter pølsestykkerne i. Lad dem stege i 4 min. Pres hvidløgene i, og steg 1 min. mere. Kom alle de resterende ingredienser i, undtagen paprika. Rør godt rundt og lad simre i ca. 20 min.

Kom til sidst paprika i, og smag saucen til. Fjern laurbærbladet.

Du kan anrette denne ret i en serveringsskål med tandstikkere ved siden af, hvor man selv tager en enkelt pølse på en tandstikker. Du kan også stille små skåle ved siden af, så gæsterne selv kan tage en lille portion, som spises med ske og evt. med lidt fladbrød til.

Tip: Som du kan forstille dig, er saucen også god til pasta eller endda til polenta. Men så vil jeg halvere mængden af pølser og måske tilføje lidt grøntsager, fx ærter.