Pytt i panne



Ingredienser

- ♥ 2 ss smør
- ♥ 4 - 6 poteter (kalde, kokte)
- ♥ 1 løk
- ♥ 1 gulrot
- ♥ 0,5 purre
- ♥ 300 g karbonader
- ♥ 200 g kjøttpølser
- ♥ 1 egg
- ♥ salt og pepper
- ♥ fersk timian eller persille

Fremgangsmåte

Jeg starter med å kutte opp ingrediensene. Jeg deler kalde, ferdigkokte poteter (uten skall) i store biter og de øvrige ingrediensene i litt mindre biter. Gulrotbitene bruker lengst tid på å bli møre, så de lager jeg som små terninger.

Smelt smøret i en stekepanne (bruk helst en panne med litt høye kanter).

Start med å steke potetbitene og løken. Fres dette en stund i det varme smøret. Det er godt om det blir litt stekeskorpe på potetbitene.

Fyll på med gulrøtter som er kuttet i små terninger og finsnittet purre. Deretter bitene av karbonade og pølser. Stek dette sammen i 5 - 10 minutter, til det hele har blitt ordentlig varmt og gulrotbitene har blitt møre.

Stek speilegg i en panne for seg.

Smak til pannen med salt og kvernet pepper. Dekorer med fersk timian eller persille.

Legg speilegget på toppen og server pannen varm og nylaget!

Tips

♥ Som nevnt innledningsvis er det mange måter å variere en Pytt i panne på. Du kan for eksempel supplere med grønnsaker som selleristang, paprika, erter eller sukkererter, halve rosenkål, squash, sopp, vårløk, rødløk .. osv. I tillegg til poteter kan du tilsette biter av kokt søtpotet.

♥ Pølser og karbonader er den klassiske kjøttkombinasjonen i Pytt i panne, men prøv gjerne med vossakorv, rester av ribbe eller pinnekjøtt, medisterkaker, biter av svinestek, bacon osv.

♥ Dersom du vil tilsette mer smak, kan du ha i hakket hvitløk, paprikapulver, chili eller chilisaus eller bruke sterk pølse som chorizo, pepperoni eller lignende.

♥ Som tilbehør kan du servere flatbrød eller godt brød med smør.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pytt-i-panne