



Korvpytt

Ingredienser 4 personer

- 1 st Chorizo
- 1 st Red hot chorizo
- 1 st Bratwurst
- 1 st Salsiccia
Eller andra korvar
- 16 st Små potatisar
- Persilja till granering
- Matfett till stekning
- Salt och peppar

Tillbehör:

Inlagd gurka

Tillagning

1. **Förbered:** Skär korven i bitar.
Skala och halvera potatisen.
2. **Koka potatisen** i cirka 10 minuter.
Potatisen skall fortfarande vara fast.
Burkpotatis behöver inte kokas.
3. **Stek:** Lägg matfett i en upphettad panna och stek potatisarna på medelhög värme tills de fått gyllenbrun färg.

Tillsätt korv och stek ytterligare ca 2 min.
4. **Lägg upp** på tallrik med smörgåsgurka och garnera med persilja.