

INDEAGT PØLSEBRØD.

$\frac{1}{4}$ pk. gær

1 dl mælk

2 ts sukker

$\frac{1}{2}$ ts salt

20 g marg.

ca. $3\frac{1}{2}$ dl mel

8 cocktailpølser

(eller små stykker pølse)

1. smulder gæren i den store skål.
2. lun mælken (fingervarmt)
3. rør gæren ud med den lune mælk.
4. kom krydderier og fedtstof i.
5. kom halvdelen af melet i.
6. slå dejen sammen.
7. ælt mel i lidt efter lidt til dejen slipper.
8. lad dejen hvile 2 min.
9. rul dejen med en kagerulle til en rund plade.
10. del den gennem midten i 8 trekanter.
11. læg en cocktailpølse på hver trekant (se tegningen)
12. rul trekanterne sammen fra den brede ende mod spidsen, slut med spidsen underst.
13. hæver 15 min. på plade med bagepapir
14. bag ca. 12 min. ved 225° .

MINESTRONESUPPE:

$\frac{1}{2}$ gulerod

50 g. hvidkål

$\frac{1}{2}$ porre

$\frac{1}{2}$ løg

$\frac{1}{2}$ kartoffel

1 blomkåls buket

1 peberstrimmel

3 skiver bacon

$\frac{1}{4}$ dl. ris

ca. 4 dl. vand

salt, peber

evt. andre krydderier

$\frac{1}{2}$ tomat

$\frac{1}{2}$ dl. ærter

$\frac{1}{2}$ sps. hakket persille

1 sps. tomatpuré

1. alle grønsagerne renses og skæres småt ud. (det skal være meget småt)
2. bacon skæres i tynde strimler og svitses i eget fedt i en gryde.
3. baconstrimlerne tages op på en underkop (fedtet bliver tilbage i gryden)
4. alle grønsagerne svitses i baconfedtet ca. 5 min.
5. risene tilsættes, og svitses med i 2min.
6. vand, salt og peber og evt. andre krydderier tilsættes.
7. suppen bringes i kog på højeste trin og koger 10 min. på laveste trin.
8. tomatskiver, ærter, hakket persille, og tomatpuré tilsættes og koger med 5 min.