

svensk pølseret - 2 personer.

ca. 250 g kartofler - pille  
2 stk. pølser  
25 g margarine  
1 lille løg - revet  
 $\frac{1}{2}$  dl tomatpuré  
1 dl mælk  
cørry - salt - peber  
hakket persille.

1. Skær de kogte kartofler i skiver.
2. Skær pølserne i tykke skiver og brun dem i margarinen i en gryde og tag dem op.
3. Brun kartoffelskiverne let og hæld pølserne ned i gryden ig.
4. Riv løget ned i gryden og hæld mælk + puré ved + krydderier
5. Varm retten igennem og drys persille på ved anretningen.

Æbler i yoghurtcreme: ( 2 personer)

1 fast æble  
1  $\frac{1}{2}$  dl. vand  
2 sps. sukker  
-----

Æblet skrælles, halveres og kærnehuset skæres forsigtigt ud så æblet ikke går i stykker. Vand og sukker kommes i en gryde, og bringes i kog.

I sukkerlagen koges de to halve æbler, forsigtigt så de ikke koger ud eller går i stykker. Når de er møre efter ca. 15 min. tages de op på en arbejdstallerken og afkøles.

$\frac{1}{2}$  æggeblomme  
1 sps. sukker  
 $\frac{1}{2}$  tsk. vanilliesukker  
-----  
 $\frac{1}{2}$  bæger yoghurt naturel =  $\frac{3}{4}$  dl.  
 $\frac{1}{2}$  dl. piskefløde  
-----  
2 makroner  
-----  
2 mandler

Æggeblomme, sukker og vanilliesukker piskes GODT i den lille skål. Yoghurt vendes i æggesnapsen. Piskefløden piskes og vendes i cremen. Cremen fordeles i to små dessert glas-skåle. Makronerne lægges oven på cremen, og oven på hver makron, lægges så de halve æbler, med den hvælvede side opad. Mandlerne smuttes og snittes i fine skiver, som drysses over æblerne.