

Pølser på bålet

Lær fem spennende måter å lage pølser på bålet som passer godt både til lunsj og middag.

Pølsebiff

Du trenger: røkte pølser, ost, bacon og aluminiumsfolie

- Snitt en røkt pølse på langs. Legg en strimmel med ost i snittet. Snurr en tynn skive bacon rundt pølsa. Pakk i dobbel folie og rist i glørne.

Pølse i svøp

Du trenger: pølser og bacon

- Surr to skiver med bacon rundt en vanlig grillpølse og stikk det hele på en pinne. Stekes til baconskivene er sprø, spises med brød eller bakt potet.

Pølespyd

Du trenger: pølseskiver, flesek i skiver, potetskiver, tomatskiver

- Legg 1 skive pølse, 1 skive flesek, 1 skive potet og 1 skive tomat etter hverandre på et spyd. Gjenta så mange ganger du kan på spydet, men husk at du skal kunne holde den på trygg avstand fra varmen. La steke over glørne i ca. 10 minutter.

Fylt pølse

Du trenger: kjøttpølse, løk, ost, gulrøtter, rester av poteter og lignende

- Finhakk alt som skal i pølsen og bland det sammen. Snitt langs pølsen, og legg fyllet i sprekken. Pakk det inn i folie med en klatt smør, stek i glørne i ca. 10 minutter.