



KYCKLING KORV Á LA GRETA

4 PERSONER

- 4 st wiener kycklingkorvar
- 4 st medelstora potatisar fast.
- 1 gul lök
- 2 äggulor
- 1 msk dijonsenap
- 1 msk fint skuren gräslök.
- Smör till stekning
- Salt och peppar

1. Skala potatisen och skär den i centimeter stora tärningar. Råstek potatisen i en stekpanna med lite smör, salta och peppra.
2. Skär korvarna i 1/2 centimeter stora skivor, fin hacka löken. Blanda korv, lök, äggulor, senap och gräslök i en bunke. Salta och peppra.
3. Smält lite smör i stekpannan på medelvärme, ta halva omelettsmeten och håll den i pannan. Rör om lite och vänd den försiktigt. Låt den få en gyllenbrun färg. Vik upp den som en omelett mot stekpannans kant. Upprepa stekningen med resten av smeten.
4. Lägg upp omeletten med den råstekta potatisen var för sig på tallrik, servera.

