Falukorv med stuvad spenat och potatis

Jonny · 2025-09-11



Förberedelsetid

35

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 Personer

Description

Stekt falukorv kan man alltid lita på i vardagen, men ibland kan det vara kul att sätta lite ny smak på den.

Ingredienser

- **1** kg potatis
- **0.5** st gul lök
- **1** klyfta vitlök
- **3** msk smör
- **1.5** msk mjöl
- **4** dl mjölk
- **175** g spenat
- **1** krm muskotnöt malen
- salt
- svartpeppar
- **550** g falukorv
- smör
- **200** g morötter

Instruktioner

1. Skala och koka potatisen.
2. Skala och hacka lök och vitlök. Fräs i smör och pudra på mjölet. Vispa i mjölk och låt sjuda 5 min. Vänd i spenat och smaksätt med muskotnöt, salt och peppar.
3. Skiva och stek falukorven i smör.
4. Skala och riv morötterna.
5. Servera.