



## PYTT I PÅSE

Dagen lunch förbereddes hemma i köket. I påsens botten det som kräver kortast tid i stekpannan och längst upp bacon som ska ner i stekpannan först.

### INGREDIENSER

- Bacon, i bitar
- Röd lök. i strimlor
- Korv, i bitar
- Kokt potatis
- Broccoli
- Smör
- Ägg
- Salt & peppar

### TILLAGNING

- Smält smör och tillsätt bacon. Låt steka en stund och tillsätt därefter ingredienserna i tur och ordning som i listan.
- När det är dags för ägg, byt panna eller håll över pytten i en kÄrl som får stå på eftervärme.
- Krydda, smaka av och servera.



Hitta fler recept och läs mer om oss



[www.eldmark.se](http://www.eldmark.se)