

Lekker Warm Skottel.

Maak

500 gram Weense worsies
2 of 3 fyngesnyde uie
1 vars pynappel, in stukke gesny
1 eetlepel bruinsuiker

1 huisie knoffel
3 blikkies bakbone
2 eetlepels varkvet
1 teelepel droë mostert

Metode:

- 1.) Smeer 'n groot, vlak vuurvaste skottel met vet. Meng die bone met die uie, knoffel, mostert, suiker en varkvet.
- 2.) sny die worsies in die middel 'n spleet en druk die pynappelblokkies daarin.
- 3.) Plaas die worsies op die bone en druk effens in. Bak by 180°C (350°F) vir 45 minute en bedien warm.

Opdienings voorstel:

<http://phantocomp.weebly.com>