

## Stekte karbonader, løk, poteter og tyttebær

1 porsjon

### Ingredienser

1-3 små poteter (for eksempel amadinepoteter)

1-2 karbonader

1 liten eller ½ stor løk

2 spiseskjeer smør/margarin/olje

### Fremgangsmåte

Kok små poteter i 15 minutter.

Skjær opp løk og stek karbonader og løk i stekepanne.

Server gjerne med frisk bladsalat, tomat og tyttebærsyltetøy.



### Tips og kommentarer

Karbonader kjøpes ferdige fra butikken og stekes hjemme hos bruker. Å steke karbonadene gir matlukt i rommet, og det stimulerer ofte matlysten.

I oppskriftsheftet finner du også stekte karbonader brukt i småretten karbonadesmørbrød. Ved å bruke samme ingrediens på flere måter, blir det enklere å få brukt opp det som kjøpes inn. Sjekk holdbarheten til karbonadene. Dersom karbonadene ikke kan brukes opp innen holdbarhetsdatoen, kan de fryses. Se også flere tips og kommentarer under oppskriften til karbonadesmørbrød.

