



Kebab du jardin

Bahçe Kebabi



750 gr. d'agneau en cube
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 pomme de terre
1 carotte
15 Champignons
4 piments vert
15 échalotes (petit oignon)
1 petite cuillère de farine
1 cuillère à café de sel
3 cuillères à soupe de petits pois en conserve
1 cuillère à café de thym

Grillez l'huile et la viande, quand la viande devient rose, rajoutez 1 cuillère de farine puis tournez quelque minutes.

Mettez avant les échalotes, puis la carotte coupé en morceau moyen, puis les piments vert. Ensuite laissez cuire pendant 5-10 minutes.

Rajoutez la pomme de terre, laissez cuire 5 minutes et rajoutez 3 verres d'eau chaude.

Enfin rajoutez les petit pois en conserve et les champignons coupé en quelques morceaux puis laissez cuire 10 minutes.

Avant de retirer du four, rajoutez du sel et du thym.

Laissez reposer avec le couvercle fermé.

Servez chaud.

N-B: La caractéristique de ce plat, est l'utilisation des ingrédients dont vous possédez. Vous pouvez préparer avec les légumes de saison.