Grillade De Viande Dans Cocotte-Minute

Düdüklüde Et Kavurma

1 kg. De viande de boeuf
2 oignons sec
4 piments
4 tomates moyennes
1 cuillère à thé de flocon de piment rouge
3 cuillère à soupe d'huile
2 cuillère à thé de sel

Hachez les oignons finement. Prenez les pépins des piments puis coupez grossièrement. Coupez les tomates en petit morceaux.
Placez la cocotte-minute à moyenne température. Rajoutez la viande quand elle chauffe. Tournez jusqu'à que la couleur de la iande change.
Rajoutez de l'huile et des oignons. Faites tournez jusqu'à que l'oignons se ramolli. Rajoutez des piments, du sel, du flocon de piment rouge et des tomates.
Fermez la cocotte-minute, quand la douille sort, baissez la température. Faites cuire pendant 18-19 minutes.
Servez chaud.

N-B; Les tomates utilisées, permet de compenser le besoin d'eau de la cocotte-minute.

© ml.md (Français) Recette #: 1962 | Nom de la recette: Grillade De Viande Dans Cocotte-Minute | l'Histoire : 24.04.2024 - 23:01