



## Pomme De Terre Aux Saucisses

Sosisli Patates



- 6 morceaux saucisse
- 6 pommes de terre moyennes
- 2 oignons moyens
- 2 gousses d'ail
- 1 tomate
- 2 piments verts
- 1 tasse d'huile végétale
- 1 cuillère à soupe de pâte de tomate
- 1,5 tasses d'eau
- 1 cuillère à café de sel

- # Laissez cuire les oignons et les gousses d'ails dans l'huile.
- # Rajoutez du piment haché, laissez cuire jusqu'à qu'ils deviennent jaune. Rajoutez du tomate râpé et de la pâte de tomate.
- # Rajoutez les pommes de terre coupé en petit morceaux, puis de l'eau. Fermez le couvercle puis laissez cuire à moyenne température pendant 1/2 heure.
- # Enfin rajoutez les saucisses coupés en rond et du sel. Laissez cuire avec le couvercle fermé pendant 15 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Vous pouvez rajoutez du cumin, du thym et de la menthe séchée pour augmenter le goût.