



Saucisse Aux Champignons Dans Un Bol

Kasede Mantarlı Sosis



8 saucisses
½ kg. De champignons
1 oignon
3 morceaux de poivron vert
1 tomate
6 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
Pour la surface ;
6 tranches de tomate
1 tasse de parmesan râpé

- # Faites cuire les oignons hachés dans l'huile chaud. Rajoutez des piments coupé en gros. Faites cuire quelques minutes.
- # Rajoutez les champignons coupés grossièrement puis faites cuire à haute température jusqu'à que les champignons laissent leur liquide.
- # Rajoutez des saucisses coupés en rond avant qu'il soit cuit complètement, puis rajoutez du sel et du poivron noir.
- # Rajoutez enfin les tomates puis faites cuire jusqu'à qu'elles perdent leur formes.
- # Placez dans un plat de cuisson, 6 bols capable de résister à haute température. Séparez le mélange dans les bols.
- # Placez une tranche de tomates et saupoudrez de la râpe de fromage.
- # Placez le plat au four préchauffé à 200 degrés et laissez cuire jusqu'à que le fromage soit fondu.
- # Ramenez chaud à table.

N-B; Il ne faut pas trop cuire les ingrédient car ils vont aussi cuire dans le four.