



Bouillon de Boeuf

Dana Haşlama



500 gr. de viande de bœuf
2 pommes de terre moyennes
1 oignon
4 piments
2 tomates moyennes
1 cuillère à café de sel
2 tasses d'eau

- # Coupez la viande de la grandeur d'une boîte d'allumette. Épluchez les pommes de terre, coupez en deux. Épluchez l'oignon et coupez en 4 morceaux. Épluchez les tomates et coupez en deux.
- # Mettez dans une cocotte-minute, la viande en premier, puis rajoutez dans l'ordre, les piments, l'oignon coupé, les pommes de terre et tout au-dessus les tomates. Rajoutez du sel et de l'eau.
- # Fermez le couvercle de la cocotte-minute. Laissez cuire dans une haute température puis baissez la température quand elle bouilli, laissez encore 15 minutes puis éteignez le four.
- # Quand la vapeur diminue, ouvrez le couvercle. Mettez dans une assiette avec l'eau.
- # Servez selon votre volonté avec du persil ou des bouts citron.

N-B : Vous pouvez faire du bouillon d'agneau de la même façon. Alors le temps de bouillonnement sera plus court.