



Rôti A La Pâte de Tomate

Salçalı Rosto



1 kg rôti de bœuf (environ 5 morceaux)
2 oignons
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe pâte de tomate
½ cuillère à soupe de pâte de piment rouge
4 cuillères à soupe d'huile végétale
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
1,5 tasses d'eau

- # Mettez de l'huile dans une poêle puis placez à moyenne température.
- # Placez les rôtis quand l'huile est bien chaud.
- # Prenez dans un plat de cuisson.
- # Mettez les oignons coupés en forme de demi-cercle dans l'huile qui reste dans la poêle. Faites cuire jusqu'à qu'ils se détendent.
- # Rajoutez des ails hachés finement, les pâtes de tomates, du sel et du poivron noir. Tournez quelques minutes puis rajoutez de l'eau chaude. Faites cuire.
- # Versez les mélange de pâte de tomates, sur les rôtis. Fermez le plat avec du papier aluminium.
- # Faites cuire au four préchauffé à 185 degrés pendant 75 minutes.

N-B; Vous pouvez faire cuire le rôti dans une poêle avec couvercle.