



Mihla

Mihla



150 gr. De Viande de bœuf grillé
4 oignons secs
3 œufs
½ tasse de café d'huile
½ cuillère à thé de poivron noir
1 cuillère à café de sel

- # Coupez les oignons en forme de demi-cercle. Hachez la viande grillée finement.
- # Jetez la viande dans une poêle. Faites cuire jusqu'à que l'huile sort. Rajoutez de l'huile végétale.
- # Rajoutez les oignons quelques minutes plus tard. Faites cuire jusqu'à qu'il perd sa forme.
- # Rajoutez du sel et du poivron noir. Ouvrez 3 creux sur la surface.
- # Mettez les œufs dans ces creux sans disperser.
- # Faites cuire jusqu'au niveau que vous le souhaitez.

N-B; Cette recette appartient à Van. Vous pouvez fermer le couvercle pour accélérer la cuisson des oignons.