



Œuf Disco

Disko Yumurta



2 œufs
1 petit oignon
1 poivron
1 pain sandwich
1 cuillère à soupe ketchup
½ cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à café de poudre de chili
1 cuillère à café de sel
3 cuillères à soupe d'huile végétale
2 cuillères à soupe de persil haché

- # Hachez finement l'oignon et le poivron en sortant les pépins.
- # Mettez 2 cuillères à soupe d'huile végétale dans une poêle. Rajoutez les oignons quand l'huile chauffe. Faites cuire quelques minutes.
- # Rajoutez les œufs puis étalez légèrement. Saupoudrez les poivrons hachés. Mettez la moitié du sel, de la poudre de chili, du ketchup et de la moutarde.
- # Placez les pains de sandwich coupé du milieu verticalement.
- # Mettez de l'huile. Pressez dessus sans détériorer pour coller.
- # Tournez à l'envers quelques minutes plus tard. Rajoutez le ketchup, la moutarde, le sel, la poudre de chili et le persil qui reste.
- # Coupez du milieu quand elle grille. Pliez comme un toast de façon régler le pain à l'extérieur.
- # Servez chaud.

N-B; L'œuf disco est une recette de ghetto qui appartient à L'Inde.