



Güveç

Güveç



750 gr. De viande de bœuf
2 oignons
2 aubergines
2 pommes de terre
4 tomates
6 - 7 poivres verts
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 gousse d'ail
1,5 cuillère à thé de sel

- # Épluchez les aubergines, faites attendre dans l'eau salée. Hachez finement les oignons. Coupez la viande en petit morceaux. Épluchez la peau des tomates et coupez en demi rond.
- # Sortez les pépins des piments, coupez en petit morceau. Coupez les pommes de terre et les aubergines comme la viande.
- # Mettez de l'huile dans le ragoût de terre, étalez complètement. Rajoutez une poignée d'oignon, rajoutez des gousses d'ails battues.
- # Rajoutez des oignons haché, de la viande, des piments, des pommes de terre, des aubergines et des tomates. Saupoudrez enfin du sel.
- # Fermez le couvercle puis placez à moyenne température. Quand le couvercle chauffe, réglez le four à basse température. Laissez cuire environ 2 heures.
- # Mélangez au moment du service puis ramenez à table.

N-B: Selon votre goût, vous pouvez rajoutez du cumin, du thym et des feuilles de laurés.