Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Biftekia tziganika (Boulettes tziganes)

Ingrédients

Préparation

Couper 2 poivrons (rouge et vert) en brunoise et 150 g de lard en lamelles. Mélanger tous les ingrédients. Placer les boulettes dans un plat et couvrir d'un peu d'huile d'olive. Mettre le plat dans un four préchauffé à 180°. Quand les boulettes sont prêtes vous pouvez rajouter la sauce.

Couper 4 poivrons rouges et 4 jaunes et 100 g de lard en lamelles. Fautes-les sauter dans un peu d'huile d'olive avec les oignons. Rajoutez 1 verre de vin, la farine et 1 càs de sucre et 50 ml d'eau. Laissez mijoter et réduire un peu. C'est prêt.

Notes :