

SAUTE DE PORC aux CAROTTES et HARICOTS PLATS au PAPRIKA



1 kg de sauté de porc
6 à 7 carottes
3 tomates
Vin blanc
Eau + 2 cubes de boeuf dégraissé
3 gousses d'ail
1 gros oignon
Sel, poivre, thym
Paprika.

Faire revenir l'oignon coupé en petits morceaux dans un peu de vin blanc.
Rajouter les morceaux de porc, ainsi que les carottes coupées en rondelles. Ajoutez l'ail.
Diluer les 2 cubes de boeuf dégraissé dans l'eau et l'ajouter au porc (cela doit presque le couvrir).
Y ajouter vos tomates épluchées. Saler et poivrer. Mettre un peu de thym, et de paprika.

Laissez mijoter pendant une bonne heure à 1 h 30.

Swinguette49

<http://swinguette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous recevrez un mail à chaque publication d'une recette.