

Plats/Chti'tha Batata

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

06
40 Minutes
Note

0/5 (0 vote)



Ingrédients

1 kg de pommes de terre

6 gousses d'ail

4 CS d'huile Elio

01 tomate

01 poivron

1 CC de paprika

Sel, poivre

Préparation

Épluchez et coupez les pommes de terre en rondelles

Lavez-les et réservez-les.

Dans un fait-tout, mélangez l'huile Elio, l'ail haché, les épices . Ajoutez ensuite les pommes de terre et 200 ml d'eau.

Mélangez puis ajoutez la tomate coupée et le poivron

Versez le tout dans un plat puis ajoutez un petit verre d'eau.

Laissez cuire jusqu'à ce que la sauce réduise et que les pommes de terre commencent à être dorées environ 25 mn.