

Kebab berg

Quantités pour 4 personnes,
temps de cuisson env. 2 h.

600 g ragoût de veau

3 – 4 tomates

1 cuiller à soupe de safran en pistils

3 cuillers à soupe de jus de citron

1/2 cuiller à café de sel

un peu de sucre

de l'huile

Faire rôtir la viande avec un peu
d'huile, saler.

Ajouter le jus de citron et faire
cuire à petit feu.

Rajouter un peu de sel.



Avec le dos de la cuiller, piler
le safran avec 1/2 cuiller à thé
de sucre, mélanger un peu d'eau
et verser sur la viande.

Couper les tomates en rondelles
de 1/2 cm d'épaisseur et les dis-
poser en couches sur la viande,
ajouter un peu de sel.

Couvrir la poêle et laisser mijo-
ter la viande à petit feu pendant
environ deux heures.

Servir avec du riz et de la rata-
touille.

Bon appétit!