

FILET DE PORC (Nicole)



Ingrédients :

Filet de porc couper en tranche mince mince
Navet en cubes ou tranches (à votre choix)
Carottes en cubes ou tranches (à votre choix)
Piment en lanières
Patates en rondelles
1 Oignon coupé haché finement
2 Sauces brune de votre choix « Knorr ou St-Hubert »

Préparation :

Couper le filet de porc en petites tranches mince mince

Faire cuire les patates, carottes, navet dans de l'eau avec du sel et du beurre

Faire cuire dans un poêlon en fonte les tranches de filets de porc dans du beurre après réserver la viande ensuite tu ajoutes l'oignons et le piment en les faisant dorer dans votre poêle, vous pouvez ajouter du beurre au besoin

Quand la viande est toute cuite, la mettre avec les piments et l'oignon dans un plat pyrex rectangle ou autre

Vous devez préparer vos 2 sachets de sauces et ajouter la sauce directement sur la viande dans votre plat pyrex

Note :

Servir avec les patates, carottes et navet en accompagnement ainsi que les légumes dans la sauce (carotte, navet, patate)