



Fleischchnacka et bouillon de légumes

INGRÉDIENTS

Pour 3 personnes

Fleischschnacka : 280 g
Cube de bouillon de légumes : 1
Eau : 500 ml
Huile d'olive

PRÉPARATION

1. Dans une poêle, faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive. Faire revenir les **Fleischschnacka** sur chaque face pour qu'elles soient bien dorées.
2. Pendant ce temps, préparer un bouillon en faisant fondre le cube dans 500 ml d'eau.
3. Lorsque les roulés à la viande sont bien dorés, ajouter dans la poêle un fond de bouillon pour finir la cuisson.
4. Servir dans des assiettes creuses en ajoutant encore un peu de bouillon bien chaud.

Bon Appétit !

Céline Schnell
Site Web
Page Facebook