

Rôti de porc bohémienne



Quantité	4 Personne(s)
Préparation	1 h
Cuisson	1 h 30 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingrédients

pour Rôti de porc bohémienne

- 1 rôti de porc de 800 g
- 3 poivrons rouges ou verts
- 6 tomates mûres
- 2 oignons
- 1 c. à soupe paprika
- 2 c. à soupe d'huile de maïs ou de tournesol
- sel, poivre

Préparation

pour Rôti de porc bohémienne

- 1 :** Préchauffez le four th.6 (180°C).
- 2 :** Mélangez l'huile, 1 c. à soupe de paprika, un peu de sel et de poivre. Enduisez le rôti de ce mélange et enfournez pendant 50 min.
- 3 :** Emincez les oignons, coupez les poivrons en lanières, épépinez les tomates et hachez-les grossièrement.
- 4 :** Faites revenir les oignons dans un peu d'huile, ajoutez les poivrons et les tomates.
- 5 :** Assaisonnez de sel, poivre et paprika. Laissez mijoter à feu doux 30 à 40 minutes.
- 6 :** Servez le rôti tranché avec les poivrons et accompagnez de riz blanc

En savoir plus sur <http://www.cuisineaz.com/recettes/roti-de-porc-bohemienne-37260.aspx#ZPhPIg00waS2Bdx1.99>