AMY from Equator Sebiche equatoriano

English  
Ingredients  
2 pounds of shrimp  
Two large colored onions (red onion)  
2 ripe tomatoes  
Cilantro to taste  
4 lemons  
1 tablespoon mustard  
2 tablespoons tomato sauce  
2 tablespoons oil  
Salt to taste  
Pepper to taste  
  
  
Preparation:  
Put the shrimp in a cup of water with salt, let it boil vigorously for 5 minutes, and then empty water, put cool water, peel the onion and pickling in finite crescents and sprinkle well with salt and sugar, then wash onions thoroughly.

Then squeeze the four lemons, peel the tomatoes and scoop out the seeds. Dice the piquilos then mix this with onions, ketchup, mustard, coriander, salt and pepper, and oil.  
Then when the shrimp are cool, mix everything.  
This is served with popcorn, rice, Toasts, and roasted corn.

French

Ingrédients .  
2 livres de crevettes.  
2 oignons colorés grandes(oignon rouge).  
2tomates bien madûres.  
Coriandre au goût .  
4 citrons .  
1 cuillère  de moutarde .  
2 cuillères de sauce de tomate.  
2 cuillères d'huile .  
Sel au goût .  
Pimente au goût .  
  
Préparation .  
Metez  les crevettes dans une tasse d'eau bouillante avec du sel,laisser les crevettes bouillir pendant 5 minutes,et sépare la de l'eau.Faites refroidir l'eau et éplucher les oignons et coupez les en demi lune,bien fine et le laver avec du sel et avec du sucre et puis laver les oignons.  
Puis quand les crevettes et l'eau se refroidiront , mélangez le tout .  
Ce plat se sert avec du riz.

Mother tongue

Ingredientes.  
2 libras de camaron  
2 Cebollas coloradas grandes (cebolla roja/ paiteña)  
2 tomates bien maduros  
Cilantro al gusto  
4 limones  
1 cucharada de mostaza  
2 cucharadas de salsa de tomate  
2 cucharadas aceite  
Sal al gusto  
Pimienta al gusto  
  
Preparación:  
Ponga el camaron en una taza de Agua irviendo con sal, dejelo herbir por 5 minutos, y separelo del agua, ponga a enfriar el agua, pele la cebolla y piquela en medias lunas bien finito y lavela con sal y con azucar, despues lave bien la cebolla.  
Luego curtala con los cuatro limones, pele los tomates y saquele la semilla, piquilos en cuadritos, luego mescle esto con la cebolla, la salsa de tomate, la mostaza, el cilantro, sal y pimienta, y el aceite.  
Luego cuando el camaron y el agua esten frios mescle todo.  
ESTO SE SIRVE CON PALOMITAS DE MAIZ, ARROZ,TOSTONES, MAIZ TOSTADO.

ILIYA from Russia schi.

English

The " schi " (cabbage soup) is one of the oldest Russian recipes. This is a more or less thick broth, fat and sour which is prepared with meat, fish or mushrooms. We often add meats or sausages. Its thickness depends on the amount of the basic ingredients: cabbage, sorrel, other vegetables and, of course, flour. The real Russian schi is prepared in earthen pots in the oven.

It occupies a special place in the national cuisine. Historians assume that dates back well before the baptism of Russia (990). At that time all the soups were called schi and only later this name specified only cabbage soup. Yet you can still find recipes with sorrel, spinach or nettle shoots. The schi was so popular that this name was translated into many proverbs and sayings : " От хороших щей не уходят " (It does not leave a good schi ) " Вари щи , чтобы гости зашли " ( prepares schi and guests will ) " Хорошая жена не та , что красиво говорит , а та , что хорошо щи готовит " . (Not a good wife with rhetoric but with good soup ( schi ) ) .

Tastes changed with the times but the love of the Russian people for this recipe has remained. The schi was the favorite dish of the Tsars’ tables, but the peasant tables contained little meat and lots of onion and cabbage. Lean schi ( пустой ) was the staple diet of Russian monasteries.

The Russians could not go a day without their favorite sour soup. Witnesses insisted that Russian soldiers who occupied Paris in 1812 had such a longing that they marinated vine leaves to prepare schi.

We serve schi with meat and you can add a little sour cream. The " perogies " and " koulibiak " are a good accompaniment.

In the spring it is often prepared with sorrel and nettle shoots, it is called green schi. It is served with cream and chopped boiled eggs.

Preparation

Preparation time: 20 min.

Cooking time: at least two hours

Ingredients:

- 800 g sour cabbage

- 2 carrots

- 2 tomatoes or 2 tablespoons of concentrated

- 2 onions

- 1 good sprig of parsley

- Sour cream, pepper, salt

- 500 g beef

Preparation:

1. Boil beef about 2 hours, while stirring.

2. Brown the onion in small pieces and add tomatoes.

3. Sauté the cabbage in a casserole by adding a few tablespoons of meat broth, then cover with the broth and add the onions, tomatoes and parsley. Add salt and pepper. Let stand.

4. To serve cut the meat into small portions, put it on the plate , cover with soup and add a little cream .

(You can add potatoes)

French

Le "chtchi" (soupe au chou) est une des plus vieilles recettes russes. C'est un bouillon plus ou moins épais, gras et aigre que l'on prépare avec de la viande, du poisson ou des champignons. On y ajoute souvent des salaisons ou des saucisses. Son épaisseur dépend de la quantité des ingrédients de base : chou, oseille, autres légumes ou ajout de farine. Son acidité - de la quantité de saumure, de vinaigre, de kvas, de crème, de tomates. Le véritable chtchi russe se prépare dans des pots en terre dans le four traditionnel.

Il occupe une place à part dans la cuisine nationale. Les historiens supposent qu'il remonte bien avant le baptême de la Russie (990). A l'époque toutes les soupes s'appelaient chtchi et seulement plus tard cette appellation concerna la seule soupe au chou. Pourtant on peut encore trouver des recettes à base d'oseille, d'épinard ou de pousses d'ortie. Le chtchi était si populaire que son nom entre dans de nombreux proverbes et dictons : "От хороших щей не уходят" (on ne quitte pas un bon chtchi), "Вари щи, чтобы гости зашли", (prépare le chtchi et les invités viendront) "Хорошая жена не та, что красиво говорит, а та, что хорошо щи готовит" (n'est pas bonne épouse avec beaux discours mais avec bonne soupe (chtchi)).

Les goûts changent avec les époques mais l'amour du peuple russe pour cette recette des plus simples ne faiblit pas. Le chtchi était le plat préféré des tables des tsars, mais celui des tables paysannes contenait peu de viande et beaucoup d'oignon et de chou. Le chtchi maigre (пустой) était l'alimentation de base des monastères russes.

Le Russe ne pouvait pas passer un jour sans sa soupe aigrelette préférée. Des témoins assurent que les soldats russes de l'occupation de Paris en 1812 en avaient une telle nostalgie qu'ils faisaient mariner des feuilles de vigne pour préparer de chtchi. D'ailleurs on pouvait aller en France avec son chtchi à condition que le froid soit bien rude car de nombreux voyageurs congelaient leur chtchi et l'emportaient pour la route. On dit qu'après congélation c'est encore meilleur.

Un écrivain français fut si enthousiasmé par le goût et le fumet de cette soupe qu'il mit cette recette dans son livre de cuisine.

On sert le chtchi avec la viande et on y ajoute un peu de crème fraîche aigre. Les "pirojki" et le "koulibiac" en sont un bon accompagnement.

Au printemps on le prépare souvent à l'oseille et aux pousses d'ortie ; c'est le chtchi vert. On le sert avec de la crème et des oeufs durs hachés.

Temps de préparation :

20 min.

Temps de cuisson : au moins deux heure

Ingrédients:

- 800 g de chou aigre

- 2 carottes

- 2 tomates ou 2 cuillères à soupe de concentré

- 2 oignons

- 1 bonne branche de persil

- Crème fraîche, poivre, sel

- 500 g de bœuf (macreuse)

Préparation:

1. Faites bouillir le bœuf environ 2 heures en écumant.

2. Faites rissoler l'oignon coupé en petits morceaux puis les tomates.

3. Faites revenir le chou dans une cocotte en ajoutant quelques cuillères de bouillon de viande, puis recouvrez du bouillon et ajoutez les oignons, les tomates et le persil. Salez et poivrez. Laissez reposer.

4. Pour servir coupez la viande en petites portions, mettez-la dans les assiettes, couvrez de soupe et ajoutez un peu de crème.

(On peut ajouter des pommes de terre)

Mother tongue

" Щи " ( суп из капусты ) является одним из старейших российских рецептов . Это более или менее густой бульон, жир и кислый , который готовится с мясом, рыбой или грибами . Туда часто добавляют мясо или сосиски . Его объем зависит от количества основных ингредиентов : капуста, щавель , других овощей и, конечно же , мука . Настоящие русские щи готовят в глиняных горшках в духовке .

Он занимает особое место в национальной кухне . Историки предполагают, что блюдо появилось задолго до крещения Руси ( 990 ) . В то время все супы назывались щи, и только потом это имя указано только щи . Тем не менее, вы все еще можете найти рецепты с щавелем , шпинатом или с побегами крапивы. Щи были настолько популярны, что это название было переведено на многие пословицы и поговорки : " От хороших щей не уходят " ," Вари щи , чтобы гости зашли ", " Хорошая жена не та , что красиво говорит , а та , что хорошо щи готовит " .

Вкусы изменились со временем , но любовь русского народа к этому блюду осталось. Щи было любимым блюдом Русских Царей , но в крестьянских столах содержится мало мяса и много лука и капусты. Бережливое щи ( пустой ) был основным продуктом питания российских монастырей .

Россияне не могли прожить день без своих любимых кислых щи . Свидетели настаивали , что российские солдаты , которые заняли Париж в 1812 году были в такой тоске, что они замариновали листья виноградной лозы , чтобы подготовить щи .

Мы обслуживаем щи с мясом , и вы можете добавить немного сметаны . В " пирожки " и "колубяку " являются хорошим дополнением .

Весной они часто , приготовленной с щавелем и крапивы побегов , это называется зеленый щи . Он подается со сливками и рублеными вареными яйцами .

Подготовка:

Время приготовления: 20 мин .

Время приготовления: не менее двух часов

Состав:

- 800 г квашеная капуста

- 2 моркови

- 2 помидора и 2 столовые концентрированного ложки

- 2 луковицы

- 1 веточка петрушки

- Сметана , перец, соль

- 500 г говядины

Приготовление:

1 . Отварить говядину около 2 часов , при этом перемешивая.

2 . Коричневый лук на мелкие кусочки и добавить помидоры .

3 . Обжарить капусту в кастрюле , добавив несколько столовых ложек мясного бульона , затем накрыть бульон и добавить лук, помидоры и петрушку. Добавьте соль и перец . Дайте постоять .

4 . Чтобы служить нарезать мясо небольшими порциями , положите его на тарелку , накрыть суп и добавить немного сливок .

( Вы можете добавить картофель )

BARWAAQO from Djibouti

French :

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 60 min

Ingrédients (4 personnes) :

- 500 g d'épaules de mouton coupée en morceaux

- 500 g de riz

- 3 cuillères d'huile

- 1 boîte de concentré de tomates

- 2 beaux oignons

- sel et poivre

- cumin, cannelle, ail et cardamone

Préparation :

Faire revenir les oignons hachés dans l'huile.

Faire dorer la viande doucement sans la griller.

Ajouter le concentré de tomates et laisser revenir quelques minutes.

Saler et poivrer puis mettre les épices : cannelle et cumin en poudre ou écrasés au piton, grains de cardamome et ail.

Recouvrir largement d'eau et laisser cuire doucement pendant 45 min.

Quand la viande est cuite, ajouter le riz dans le bouillon et laisser cuire 15 min·

Vérifier l'eau et en ajouter en cours de cuisson si nécessaire.

Servir très chaud !

English

Preparation time: 10 min

Cooking time: 60 min

Ingredients (4 people):

- 500 g shoulder of mutton cut into pieces

- 500 g of rice

- 3 tablespoons oil

- 1 can of tomato paste

- 2 beautiful onions

- Salt and pepper

- Cumin, cinnamon, garlic and cardamom

Preparation:

Fry the chopped onions in oil.

Brown the meat slowly without grilling.

Add the tomato paste and sauté for a few minutes.

Salt and pepper then put spices: cinnamon and cumin or crushed to peak, cardamom seeds and garlic.

Cover well with water and simmer for 45 minutes.

When the meat is cooked, add the rice in the broth and cook for 15 min ·

Check and add water during cooking if necessary.

Serve very hot!

NIKITA From Russia

Salad Herring in Shuba (Russian dish)

English

INGREDIENTS:

2 thick salted herrings,

5 potatoes,

4 carrots,

3 beets,

1 small onion,

250 grams of mayonnaise,

Parsley and dill

1. Boil vegetables until they are fork tender. Boil eggs hard.
2. Peel skin from herrings; cut them along the spine, removing the bones. Cut herring meat into little pieces.
3. Grind potatoes, carrots and beets. Chop the onion.
4. On a big, round plate place a layer of potatoes (whole portion), then spread mayonnaise evenly on top in a thin layer.
5. Then make a layer of beets using 1/2 of the beets, then a layer 1/2 of the carrots, 1/2 of the chopped onion and then– pieces of herring meat spreading mayonnaise evenly on top of each layer.
6. Place a layer of the remaining onion, a thin layer of mayonnaise, and a layer of the remaining carrots, a thin layer of mayonnaise and finally the remaining beets.
7. On top spread the remaining mayonnaise.
8. Let it soaked overnight.
9. Decorate the dish with chopped parsley and dill.
10. Serve as a salad in its own right, or as an accompaniment to a main meal.

Mother tongue Селедка под шубой

300 г готового филе селедки или 1-2 соленые сельди

* 300 г картофеля
* 300 г моркови
* 300 г свеклы
* 300 г яблок
* 150 г лука
* майонез

Картофель и морковь отварить до готовности.

Свеклу отварить до готовности.  
Затем овощи остудить, почистить.

Лук мелко нарезать.

Если вы используете горький лук, его надо залить кипятком и оставить на 10 минут.   
Затем воду слить, лук промыть в холодной воде.

Филе селедки нарезать маленькими кусочками.   
Если вы берете целую селедку, то ее надо освободить от костей, филе мелко нарезать.

Свеклу натереть на мелкой терке.

Морковь натереть на мелкой терке.

Картофель натереть на мелкой терке.

Яблоко почистить, натереть на средней терке.

На дно плоского блюда выложить картофель, разровнять, смазать майонезом.

На картофель выложить селедку, смазать майонезом.

На селедку выложить лук.

На лук выложить морковь, смазать майонезом.

На морковь выложить яблоко, смазать майонезом.

Сверху выложить свеклу, разровнять.   
Украсить майонезом.

French :Hareng sous un manteau

Recette :

300 g de produits finis 1-2 filets de hareng ou le hareng mariné  
300 g de pommes de terre  
300 g de carottes  
300 g de betterave   
300 g de pommes  
150 g d'oignons

mayonnaise

Preparation :

Faire bouillir les pommes de terre et les carottes jusqu'à tendreté.

Faire bouillir les betteraves jusqu'à tendreté.  
Ensuite, les légumes sont frais, les éplucher.

Hacher finement l'oignon.

Si vous utilisez un arc amer, il faut verser de l'eau bouillante et laisser reposer 10 minutes.  
Ensuite égouttez l'eau, l'oignon rincer à l'eau froide.

Filets de harengs coupés en petits morceaux.  
Si vous prenez tout un hareng, il doit être libéré de l'os, aloyau hacher finement.

Betteraves grille.

Carottes grille.

Pommes de terre grille.

Pomme râper sur une râpe moyenne.  
  
Au fond d'un plat à plat pour mettre les pommes de terre, douceur, une étendue avec de la mayonnaise  
Au pommes de terre se trouvait hareng avec de la mayonnaise.  
sur le hareng jeter les oignons.  
sur l'arc de mettre les carottes avec de la mayonnaise.  
Sur la carotte mis une pomme avec de la mayonnaise.  
  
Haut de betteraves, lisse.  
Garnir avec de la mayonnaise.

https://mail.google.com/mail/u/0/images/cleardot.gif

SHUWEN From China

Porc Dongpo

Histoire

Le porc dongpo est un plat célèbre de la ville chinoise de Hangzhou.Ce plat a été créé par un poète très connu pendant la Dynastie Song.

Su Dongpo est l’un des huit grands écrivains des dynasties Tang et Song. Poète et artiste distingué, il excellait également dans l’art culinaire, et son plat de prédilection était la viande cuite dans une sauce à base de vin et de sauce de soja.  Selon la légende, tandis que Su Dongpo occupait un rôle officiel à Hangzhou, la région subissait des inondations causées par le lac de l’Ouest. Su Dongpo mobilisa des ouvriers pour construire des canaux, des digues et des ponts et mit ainsi fin aux fréquentes inondations. Pour le remercier, les habitants lui offrirent du porc entrelardé qu’il adorait. Il demanda à ce qu’il soit découpé en cubes et cuit en ragoût par ses cuisiniers.

La viande fut ensuite distribuée aux ouvriers qui s’étaient impliqués dans les travaux de construction. Les habitants le louèrent pour sa sagesse et ses compétences et nommèrent le plat porc dongpo, lequel devint par la suite l’une des spécialités culinaires de Hangzhou.  Selon une autre histoire, lorsque Su Dongpo était en exil à Huangzhou, dans la prvince du Hubei, où la vie était frugale, l’idée lui vint d’ajouter de la sauce de soja au porc cuit en ragoût dans le vin. Cuite doucement à basse température, la viande prit un aspect rouge et succulent, chaque morceau étant fortement parfumé. Ce plat se répandit progressivement depuis Huangzhou jusqu’à Hangzhou, alors capitale de la dynastie Song du Sud, où il devint très connu et prit le nom de son créateur.

Ingrédients

500 g de porc avec gras et couenne

400 ml de vin de riz shaoxing

une ciboule

2 ciboules

2 cuillerées de sauce de soja foncée

un morceau de gingembre

50 g de sucre candi

Recette

1.Bouillir une grosse cocotte de l’eau, y ajouter le porc préparé et faire mijoter pendant 10

minutes;

2.Puis le sortir pour refroidir, le couper en morceaux carrés de 5 cm environ;

3. Eplucher et nettoyer le gingembre puis l'émincer;

4. Couper le blanc de couble en tranches penchés;

5. Couper le vert de ciboule en sections puis les nouer;

6. Mettre le cadre de bambou dans le pot, puis couvrir les tranches de gingembre et de ciboule par dessus du cadre de bambou. Placer les morceaux de porc dessus;

7. Verser le sucre candi, 200ml de vin de riz,1 cuillerée de sauce de soja foncée dans le pot, puis saupoudrer un peu des noeuds de ciboule;

8. A couvert et sceller le bordure du couvercle de pot par papier Peach ou papier d’étain. Faire cuire à feu vif pour bouillir pendant 3 minutes puis faire mijoter à feu modéré pendant 50 minutes;

9. Après, éteindre le feu et ouvrir le couvercle. Tourner les morceaux de porc, puis y verser le reste du vin de riz et de la sauce de soja, fermer à couvert et sceller le bordure. Faire mijoter à feu le plus modéré pendant 30 minutes;

10. Présenter le porc préparé dans une tasse à thé, y verser la reste de sauce du pot, faire cuire à la vapeur à feu vif à couvert. Servir.

SARRA From Algeria

English

Algerian cuisine is characterized by its diversity and richness, which is natural given its location and its size. Algerian food includes most of the North African specialties in addition to Maghreb cuisine and some dishes of Spanish and Eastern Turkish origin.  
  
The flat and the flat mtouwen, when prepared in the Algerian way, must have these ingredients :  
  
200 g minced veal  
1 head of garlic, chopped  
salt  
2 tsp black pepper  
2 tsp cumin  
2 pinches of paprika  
Pepper to taste  
2 big handfuls of chickpeas, soaked overnight  
1 small handful of stale bread crumbs  
milk  
3 tbsp oil  
water

Preparation  
In one or blender, put 1/2 head of garlic, 1 tbsp black pepper, 1 tbsp cumin, 1 tsp paprika , salt and pepper. Piller for a paste (called in Arabic "The Ders "). Add it to the ground meat with bread dipped in milk and drain. Mix and set aside.  
In a pan, put oil, 1/2 head remaining garlic, 1 teaspoon black pepper , 1 tablespoon of cumin, 1 teaspoon of paprika, pepper and salt. Fry for 2 minutes (no more to not burn the garlic). Sprinkle 3/4 liter of water and add the chickpeas. Close the pan and cook 1/2h.  
Resume minced meat prepared and form small balls the size of a quail egg. Place in sauce and cook covered for 10 minutes. Enjoy!

French

La cuisine algérienne se caractérise par sa diversité et sa richesse. Compte tenu de sa situation géographique et de sa superficie  
l'Algérie regroupe la plupart des spécialités maghrébines  
En plus des plats maghrébins, ainsi que certains plats d'origine turque, espagnole et orientale   
Le plat de l'mtouwen et un plat qui est d'origine maghrébine pour le préparer il faut avoir ces ingrédients :  
  
200 g de viande de veau hachée  
1 tête d'ail haché  
Sel  
2 c à c de poivre noir  
2 c à c de cumin  
2c à c de paprika  
Piment selon les goûts  
2 bonnes poignée de pois chiche trempés la veille  
1 petite poignée de mie de pain rassis  
Lait  
3 c à s d'huile  
Eau  
  
Pour le préparer:  
Dans 1 pilon (ou mixer),mette 1/2 tête d'ail,1 pincée de poivre noir,1 pincée de cumin,1càc de paprika, le sel et le piment. Piller pour obtenir une sorte de pâte (qu'on appelle en arabe "la dersa"). L'ajouter à la viande hachée, avec le pain préalablement trempé dans du lait et essoré. Mélanger et réserver.  
  
Dans une cocotte, mettre l'huile la 1/2 tête d'ail restante, la cuillère de poivre noir, la cuillère de cumin, la cuillère de paprika, du piment et du sel, faire revenir 2 min (pas plus, pour ne pas brûler l'ail). Arroser de 3/4 l d'eau chaude et ajouter les pois chiche. Fermer la cocotte et laisser cuire 1/2h.  
  
Reprendre la viande hachée préparée et former des petites boulettes de la taille d'un oeuf de caille. Les déposer dans la sauce et laisser cuire à couvert (sans fermer) 10 min.

Mother tongue :

يتميز المطبخ الجزائري بتنوعه وثراء. نظرا لموقعها وحجمها   
    
الجزائر، يشمل معظم التخصصات شمال أفريقيا   
بالإضافة إلى مطبخ المغرب العربي وبعض الأطباق الإسبانية والشرقية أصل تركي   
  
الشقة وmtouwen شقة أنه يستعد للمشاركة في أوريجنس المغرب العربي يجب أن يكون هذه المكونات:   
  
200 غ لحم العجل المفروم   
مفرومة 1 رأس من الثوم،   
ملح   
2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود   
2 ملعقة صغيرة كمون   
2C-C الفلفل الحلو   
الفلفل حسب الذوق   
2 حفنة من الحمص جيد، غارقة بين عشية وضحاها   
1 حفنة صغيرة من فتات الخبز التي لا معنى لها   
حليب   
3 ملاعق كبيرة زيت   
ماء   
  
السلطة تستعد:   
  
في مدقة واحدة (أو خلاط)، وضعت 1/2 رأس من الثوم، 1 ملعقة كبيرة فلفل أسود 1 ملعقة كبيرة كمون 1 ملعقة شاي الفلفل الحلو والملح والفلفل. بيلر للعجينة (وتسمى في اللغة العربية "والمقررات"). إضافته إلى اللحم المفروم مع الخبز مغموسة في الحليب والمصفى. خلط وتوضع جانبا.   
  
في مقلاة، نضع الزيت 1/2 رأس الثوم المتبقية، ملعقة صغيرة فلفل أسود، كمون ملعقة، ملعقة صغيرة من الفلفل الحلو، الفلفل والملح، ويقلى لمدة 2 دقيقة (أي أكثر من ذلك، إلى لا يحرق الثوم). يرش 3/4 لتر من الماء وإضافة الحمص. إغلاق المقلاة ويطهى 1/2h.   
  
استئناف اللحم المفروم إعداد وتكوين كرات صغيرة في حجم بيضة السمان. مكان في صلصة ويطهى مغطى (دون إغلاق) 10 دقيقة.   
  
...

YASSINE From Tunisia

French

|  |  |
| --- | --- |
| **La Recette :** | **cuisine :** **Tunisienne**      **type: Briks et Tajines** |

Compléxité: F **Préparation : 10** mn **Cuisson :** 20 mn  **Repos : 0** mn  **Nombre de personne :** **6**  **Ingrédients :**

* 6 feuilles de malsouka
* 6 œufs
* 50 g de câpres lavés et hachés
* 50 g de persil haché
* 1 oignon haché
* 2 pincées de poivre
* 1 citron
* 1/2 litre d'huile d'olive

English:

|  |  |
| --- | --- |
|  | |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | **The Recipe :Brik à l'œuf** | **cuisine:** **Tunisienne**      **type: Briks et Tajines** |  | |

This recipe deserves to be number 1. It’s so tasty that I could actually die from happiness after eating it;)

Complexity: F Preparation time: 10 minutes Cooking time: 20 minutes Waiting: 0 min Number of people: 6

Ingredients:

6 sheets of malsouka

6 eggs

50 g of washed and chopped capers

50 g chopped parsley

1 onion, chopped

2 pinches of pepper

1 lemon

1/2 liter of olive oil