

## **Zrazi – Croquettes à la viande**

Ingrédients pour 6 personnes

500 g viande hachée

2 pains de mie

1 œuf

500 g de champignons + persil + aneth

100 g de chapelure

200 g de crème liquide

Mélanger la viande, pain de mie, l'œuf. Faire revenir les champignons dans un peu d'huile de tournesol. Former les croquettes aplaties et mettre au milieu les champignons, fermer les croquettes et frire dans l'huile.

Avec le reste des champignons faire la sauce en rajoutant la crème liquide et les condiments.

## **Kasha au sarrasin**

250 g sarrasin

1 oignon

1 carotte

50 g beurre

Faire revenir carotte et oignon coupés en dés dans du beurre, rajouter le sarrasin et rajouter de l'eau bouillante en couvrant le tout de 2 centimètres. Cuire couvert à feu moyen, environ 15 minutes.

## **Pommes de terre**

Cuire les pommes de terre à l'eau, environ 20 min. Égoutter et faire dorer dans un peu de beurre, à la fin rajouter l'aneth frais.

