



Fricot à la 'belette'

Temps de préparation: 10 min
Temps de cuisson: 20 minutes

Ingrédients

- 1 oignon haché
- 3 cuillérées à soupe de beurre
- 2 cuillérées à soupe d'herbes salées
- 4 tasses d'eau
- 3 tasses de patates en dés
- Sel et poivre
- 1 cuillère à soupe de farine

Préparation

Faire frire l'oignon dans le beurre puis faire revenir les herbes salées 1 à 2 minutes.

Ajouter l'eau, les patates, le sel et le poivre.

Laisser cuire 20 minutes.

Pour épaissir le bouillon ajouter 1 cuillère à soupe de farine délayée ou mettre des Pâtes.

Mais ça c'est une autre recette.



Weasel fricot

Preparation time: 10 min
Cooking time: 20 minutes

Ingredients

- 1 onion, chopped
- 3 tablespoons butter
- 2 tablespoons salted herbs
- 4 cups water
- 3 cups diced potatoes
- Salt and pepper
- 1 tablespoon flour

Method

Fry onion in butter and fry the salted herbs 1 to 2 minutes.

Add water, potatoes, salt and pepper.

Cook for 20 minutes.

To thicken the broth, add 1 tablespoon of flour mixed or put pasta.

But that's another recipe.