Recette cookeo crépinettes au paprika

Recette cookeo crépinettes au paprika

Ingrédients pour 4 personnes

4 crépinettes

100 g d’oignons congelés

1 petit verre de rosé ou de vin blanc

1 petite boîte de tomates entières pelées

Huile d’olive

Sel

Poivre

Paprika

200 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Mode dorer

Faites dorer les crépinettes avec un peu d’huile et la boite de tomates entières pelées.

Versez 200 l d’eau et le cube de bouillon de bœuf.Saupoudrez de paprika.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 15 mn

Servez chaud