



Steak aux piments



6 portions		12 portions	24 portions
3 livres	steak de surlonge tranché en lanières	6 livres	12 livres
1 gousse	ail	2	4
	sel et poivre		
3	piments verts en lanières	6	12
½ enveloppe	sauce hot chicken	1	2
½ enveloppe	sauce B.B.Q	1	2
½ enveloppe	sauce au poivre	1	2
½ enveloppe	sauce brune	1	2
Un peu	sauce B.B.Q. "Diana"		

- Faire revenir les languettes de steak dans l'huile avec l'ail, le sel et le poivre.
- Ajouter les sauces avec le liquide indiqué sur les enveloppes ainsi que la sauce "Diana".
- Cuire au four à 350° pour à peu près 2 heures.
- 30 minutes avant la fin de cuisson ajouter les piments verts.
- Remettre au four.
- Servir avec du riz blanc ou des nouilles.

Délicieux !!!