

Steak de ronde et pommes de terre facile à préparer



Temps de préparation, 5 m.
Temps de cuisson 20 minutes

- 2 lb de steaks ronds ou n'importe quel steak bon marché
- 1/4 tasse de vinaigre de vin rouge que n'importe quel vinaigre ferait probablement
- 2 cuillères à soupe de sauce A-1
- 1 oignon émincé
- 1 cuillère à soupe d'assaisonnement pour steak
- 1 tasse de bouillon de boeuf
- 4 petites pommes de terre rouges
- 1 cuillère à café d'ail émincé
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre
- 2 cuillères à soupe de beurre

Mettre les oignons émincés dans le fond de l'autocuiseur. Déposer les steaks sur le
Dans un petit bol, mélanger le vinaigre et la sauce A-1. Verser sur les steaks.
Assaisonner avec l'assaisonnement pour steak. Verser le bouillon de boeuf. Couper les
pommes de terre rouges en dés et déposez-les sur une feuille d'aluminium de 12x12.
Assaisonner avec l'ail émincé, le sel et le poivre. garnir de beurre. Replier les côtés de la
feuille pour en faire un paquet. Placer sur le dessus des steaks.
Cuire 20 m. à MANUAL/PRESSURE COOK et dépressuriser rapidement.
Enlever les patates emballées dans du papier d'aluminium et mélangez pour enrober les
pommes de terre dans le beurre et les assaisonnements.
Servir avec des légumes verts et garnir de délicieux oignons.

Traduit de et photo de : www.eatingonadime.com/easy