

Propre et Simple Sloppy Joes

Portions 4

1 bouteille	A1 Originale où Sauce piquante à Steak
¾ livre	Viande haché
1 c. à table	Huile végétale
2 tasses	Oignon et piments vert haché
8	Tranches où pain épais, grillé
1 c. à thé	Poudre chili
Au goût	Sel & poivre

- Cuire le boeuf dans un poêlon à feu moyen. Égoutler le gras. Ajouter l'oignon et piments vert. Cuire jusqu'à ce que les oignons soit translucide et légèrement brûlés.
- Ajouter sauce piquante à steak, pâte de tomate, bouillon de boeuf et poudre chili. Tourner la chaleur à feu moyen et faire cuire pour 15 minutes.
- Placer le mélange chaud sur pain grillé et servir.