



## Briuat El Marroc

Jamila Brahimi

### Ingredients

500 g de carn picada  
2 ous  
1 ceba  
1 pebrot vermell  
1 pebrot verd  
Julivert  
Sal  
Massa fina



### Preparació

Peleu la ceba i feu-ne trossets juntament amb els pebrots. Fregiu-ho amb una mica d'oli i afegiu-hi la carn picada.

Tot seguit, bulliu els ous i quan estiguin freds, ratlleu-los i afegiu-los a la barreja amb un pessic de sal i pebre.

A continuació, feu tires amb la massa fina i poseu-hi a sobre una mica de la barreja.

Tanqueu les tires en forma de triangle.

Finalment, fregiu els triangles resultants.

### II Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca

Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: [santandreubarca@cpl.cat](mailto:santandreubarca@cpl.cat)

Pàgines web: [www.cpl.cat](http://www.cpl.cat) i [www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller)

Facebook: <https://breu.cpl.cat/fbsab/>

Twitter: [https://twitter.com/SLC\\_SantAndreuB](https://twitter.com/SLC_SantAndreuB)

Blog: <http://blocs.cpl.cat/enganxat/>