



## Le Giouvétch dans une gernéntzéz.

*Le giouvétch est un genre de potée mangée en Bulgarie qui est préparée dans une gerné (gros pot en terre cuite avec couvercle) pour toute une famille ou alors dans une gernéntzéz (petit pot en terre cuite avec couvercle) pour une personne. C'est un plat complet facile et rapide à réaliser.*

Les quantités sont variables selon l'appétit de chacun et aussi le nombre de personnes.

### Ingrédients pour une gernéntzéz :

- Un oignon moyen
- Un poivron rouge ou jaune
- 10g de beurre
- 100g de champignons de paris
- 150g de pommes de terre
- 150g de viande (porc ou poulet) sans os
- Un œuf
- Un demi-verre d'eau
- Un petit bouquet de persil
- Sel, poivre



Préchauffer le four à 220°

Etaler le beurre sur la paroi intérieure de la gernéntzéz.

Eplucher l'oignon, épépiner le poivron et les couper en petits morceaux.

Couper la viande en morceaux d'environ 2cm.

Eplucher les pommes de terre et les couper en morceaux. Laver et émincer les champignons.

Hacher grossièrement le persil.



Verser tous les ingrédients mélangés dans la gernéntzéz puis saler et poivrer.

Ajouter un demi-verre d'eau, mettre le couvercle et enfourner pour environ 30 minutes. Poursuivre la cuisson en contrôlant de temps à autre.

5 minutes avant de servir, retirer le couvercle de la gernéntzéz et casser l'œuf, le laisser cuire puis remettre le couvercle pour servir.

**Bon appétit**