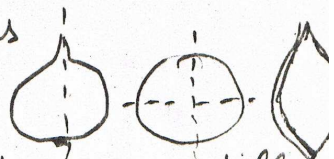
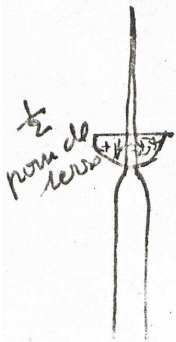


bon couteau, en rondelles de 4 à 5 cm de diamètre. (3)

- le lard en tranches minces
- la tomate en tranches
- l'oignon en quartier  utiliser des écailles et non des rondelles
- le poivron en fines lamelles
- la carotte en fines tranches en biais (genre "chips") 2 mm épaisses feuilles à cigarettes ça ne cuit jamais la carotte mais ça donne du goût
- pomme de terre, si l'on veut, à couper en "chips" comme la carotte
- la petite pomme de terre (comme un oeuf), en 2, chacune des parties étant utilisée au début et à la fin du montage du rotirondo

La viande en petites tranches, condiment emietté ceci étant :



Enfiler sur la brochette  $\frac{1}{2}$  petite pomme de terre, une tranche de lard, une tranche de tomate, une tranche de viande, une écaille d'oignon ... etc ... etc ... jusqu'à liquidation du stock

Surtout ne pas saler

pour servir, utiliser les condiments, et aromates