

Pain de viande (6 Portions)

1/2 Tasse de soupe tomate
2 lbs de bœuf haché
1/2 Tasse de chapelure
1/3 tasse Oignon haché finement
1 Œuf légèrement battu
1 c. à thé de sel
Persil

Faire un mélange de tout ces ingrédient puis façonner en pain.

Pour faire la sauce :

Ajouter le reste de la boîte de soupe tomate
1/3 Tasse eau
2-3 c. à table d'huile
2 c. à table cassonade
4 c. à table Ketchup
Persil

Arroser le pain avec cette sauce.
Cuire à 375 F pendant 1 heure 15 minutes.