SUPERCOOK

PORK LOIN WITH TOMATO SC400

Kategorie: Hauptgerichte Fisch & Fleisch

Kreiert: am 11.01.2022
Qualifiziert von: Supercook CL
Vorgeschlagen von: Kitchen Center Chile
Gesamtzubereitungszeit: 42:03 Minuten

Geeignet für Artikel:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE FÜR 6 PORTIONEN

1	geviertelte Zwiebel
1 Zehe/ Zehen	Knoblauch
1	carrot cut in 4
1/2	green bell pepper cut into 2
40 Milliliter	Olivenöl
1,200 Kilo	pork loin in pieces of 5x4 approx.
100 Milliliter	Weißwein
400 Gramm	canned crushed tomato
1 Prise	black ground pepper
1 Teelöffel	Salz
1 Esslöffel	Zucker
1 Teelöffel	dried oregano
1 Blatt / Blätter	Lorbeer

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte loggen Sie sich ein.

Copyright 2022 by Supercook Ltd