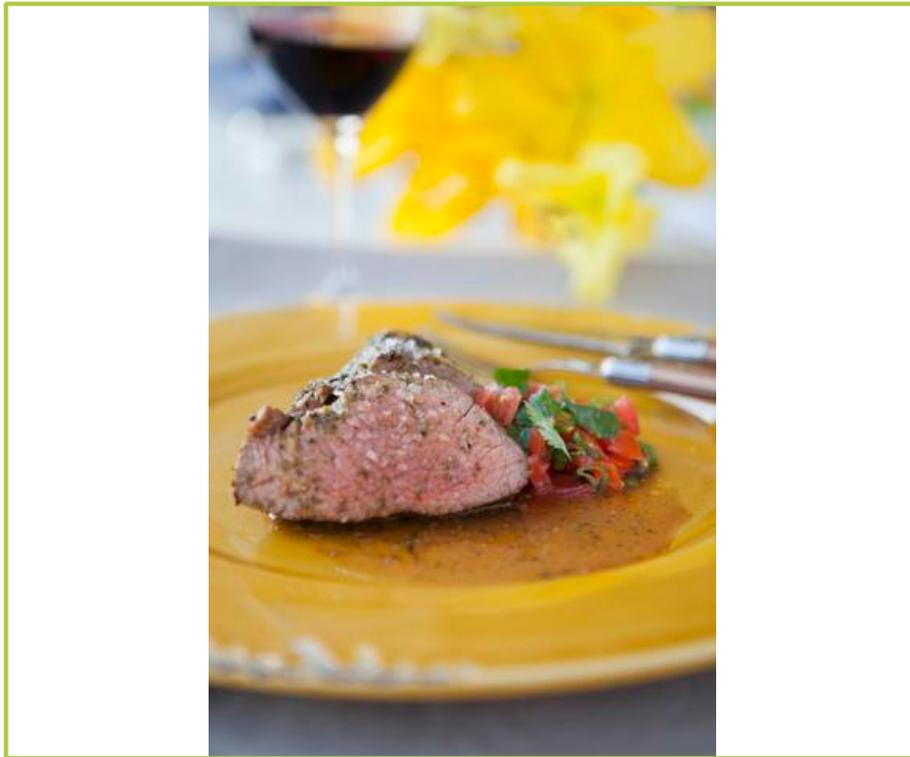


PICANA PUNTA WITH CHIMICHURRI



Kategorie: Hauptgerichte
Fisch & Fleisch

Kreiert: am 21.10.2016

Qualifiziert von: Supercook
CL

Vorgeschlagen von: Kitchen
Center

Gesamtzubereitungszeit:
50:20 Minuten

Geeignet für Artikel:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE FÜR 6 PORTIONEN

1 Kilo	sirloin cap
4 Zweig	parsley (with stem and leaves)
3 Zehe/ Zehen	Knoblauch
2 Teelöffel	Oregano
1 Teelöffel	black ground pepper
1 Teelöffel	Cayennepfeffer
1 Esslöffel	Paprikapulver edelsüß
50 Gramm	braunen Zucker
80 Milliliter	Speiseöl
30 Milliliter	Vinagre de Jerez o vinagre blanco
2 Liter	Wasser
	Salz nach Belieben

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).

WERKZEUGE



Messer (scharf)



Spatel



Vapore



Messbecher