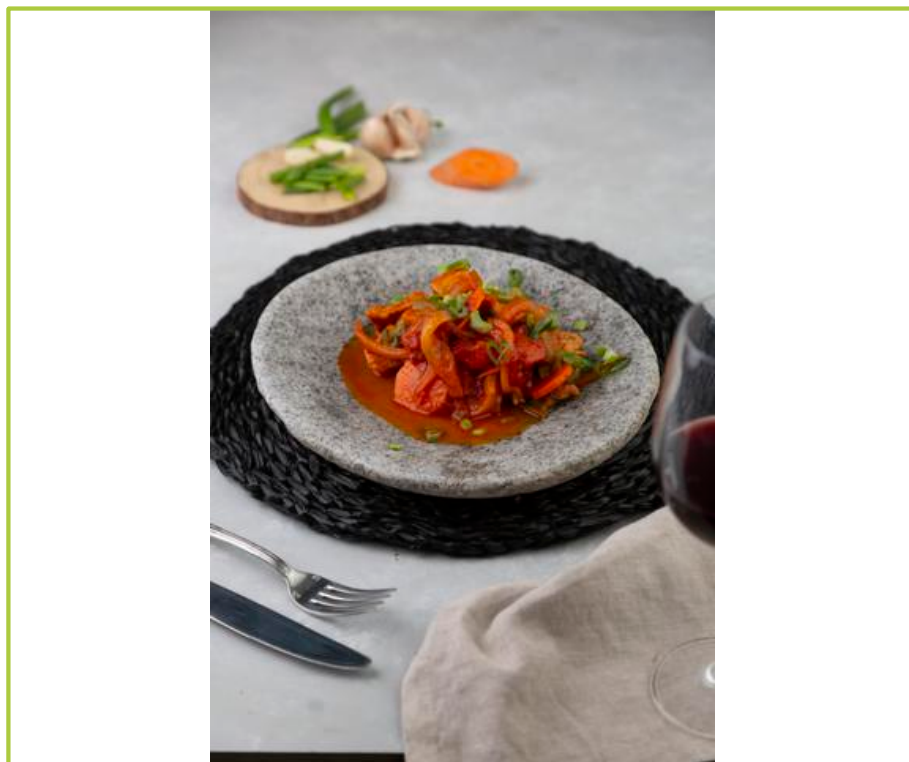


PORK LOIN WITH TOMATO SC400



Κατηγορία: Κυρίως πιάτα με ψάρι κρέας

Δημιουργήθηκε στις
2022-01-11
Εγκρίθηκε από Supercook CL
Προτάθηκε από Kitchen
Center Chile
Ο συνολικός χρόνος
προετοιμασίας: 42:03 Λεπτά

Suitable for article:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 6 ΔΟΣΕΙΣ

1	onion quartered
1 Σκελίδα σκόρδου	σκόρδο
1	carrot cut in 4
1/2	green bell pepper cut into 2
40 ml	ελαιόλαδο
1,200 Κιλά	pork loin in pieces of 5x4 approx.
100 ml	Λευκό κρασί
400 Γραμμάρια	canned crushed tomato
1 Πρέζα	black ground pepper
1 Κουταλάκι γλυκού	Αλάτι
1 Κουτάλι σούπας	Ζάχαρη
1 Κουταλάκι γλυκού	dried oregano
1 Φύλλα	laurel

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ

Για να δείτε την πλήρη συνταγή, παρακαλώ [συνδεθείτε στο](#).