

RAINBOW TROUT WITH EGG SC400



Κατηγορία: Κυρίως πιάτα με ψάρι κρέας

Δημιουργήθηκε στις
2022-01-25
Εγκρίθηκε από Supercook CL
Προτάθηκε από Kitchen
Center Chile
Ο συνολικός χρόνος
προετοιμασίας: 35:05 Λεπτά

Suitable for article:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

ΥΛΙΚΑ

1-2	Rainbow trout
100 Γραμμάρια	red pepper cut into pieces
100 Γραμμάρια	green bell pepper cut into pieces
1/2	onion cut in 2
200 Γραμμάρια	unpeeled zucchini cut into medium pieces
1 Σκελίδα σκόρδου	σκόρδο
400 Γραμμάρια	canned crushed tomato
500 Γραμμάρια	potatoes cut into 4mm slices
4	eggs, unpeeled and wrapped separately in cling film
1	sliced lemon (or just the juice)
1 Κουταλάκι γλυκού	Ζάχαρη
1	vegetable stock cube
50 ml	ελαιόλαδο
	Αλάτι για γεύση
2 Πρέζα	μαύρο πιπέρι
	cling film

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ

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

ΕΡΓΑΛΕΙΟ

