SUPERCOOK

КУРИЦА СОЧНАЯ



Категория: основные блюда из рыбы и мяса

Создана 2020-09-07
Квалифицировано Supercook CL
Предложено Kitchen Center ТОбщее время приготовления: 35:10 Минут

Suitable for article:
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ 4 ПОРЦИЙ

1	1 лук разрезать на 4
2	2 чеснока
1/2	1/2 красного сладкого перца, разрезанного на 2 части
30 Миллилитр	Растительное масло
1	1 морковь, нарезанная ломтиками
4	4 коротких куриных бедра без кожи
100 Грамм	100гр размороженных горошков
50 Миллилитр	белого вина
200 Миллилитр	воды
1	Куриный бульон
1 Столовая ложка	Орегано
1 Столовая ложка	порошок паприки или цветной перец чили
	посолите по вкусу
1/2 Чайная ложка	Перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ - ШАГ ЗА ШАГОМ

Для просмотра приготовления, пожалуйста, авторизуйтесь.

Copyright 2020 by Supercook Ltd. and Michael Roessler

SUPERCOOK

ИНСТРУМЕНТ



Смесительный инструмент

Copyright 2020 by Supercook Ltd. and Michael Roessler