

## RAINBOW TROUT WITH EGG



Категория: основные блюда из рыбы и мяса

Создана 2022-01-25

Квалифицировано

Supercook CL

Предложено Kitchen Center Chile

ТОбщее время

приготовления: 35:05

Минут

Suitable for article:

- Supercook SC350

- Supercook SC400

### СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ

<b>1-2</b>	Rainbow trout
<b>100 Грамм</b>	red pepper cut into pieces
<b>100 Грамм</b>	green bell pepper cut into pieces
<b>1/2</b>	перец порезанный на 2 части
<b>200 Грамм</b>	unpeeled zucchini cut into medium pieces
<b>1 Зубчик</b>	чеснок
<b>400 Грамм</b>	canned crushed tomato
<b>500 Грамм</b>	potatoes cut into 4mm slices
<b>4</b>	eggs, unpeeled and wrapped separately in cling film
<b>1</b>	sliced lemon (or just the juice)
<b>1 Чайная ложка</b>	сахар.
<b>1</b>	1 кубик овощного бульона
<b>50 Миллилитр</b>	оливкового масла
	солить по вкусу
<b>2 Щепотка</b>	черного перца
	cling film

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ - ШАГ ЗА ШАГОМ

Для просмотра приготовления, пожалуйста, [авторизуйтесь.](#)

## ИНСТРУМЕНТ



Vapore