

PEPERONATA SOSUNDA SIĞIR ETİ



Kategori: Balık & Et

oluşturuldu: on 2022-03-28
Onay veren: Supercook CL
Tavsiye eden: Kitchen Center
Toplam hazırlık zamanı:
34:50 Dakika

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

MALZEMELER

800 gram Dana eti (chuck veya round), 3 cm küp şeklinde doğranmış

1/2 Soğan, 2'ye kesilmiş

1 Kırmızı biber, 4 parçaya bölünmüş

1 Yeşil biber çeyrek kesilmiş

2 diş sarımsak

Tuz ve karabiber tatlandırmak için

1 yemek kaşığı şeker

1 yemek kaşığı Füme kırmızı biber

90 mililitre sıvıyağ

40 mililitre beyaz şarap

15 gram mısır nişastası

100 gram Ezilmiş domates veya domates sosu

ADIM ADIM HAZIRLAMA

Tüm tarifi görebilmek için lütfen [giriş yapın](#).