

## Семга с белой фасолью и сливками

### Вам понадобится

Семга (филе)	300 г
Фасоль белая консервированная	100 г
Брокколи свежемороженая	100 г
Сыр твердый	50 г
Морковь	50 г
Сливки 22%	150 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

### Приготовление

- 1 С фасоли слить жидкость, морковь натереть на крупной терке. Филе семги нарезать на порционные куски по 100 г, натереть солью и специями. Сыр натереть на мелкой терке.
- 2 В чашу мультиварки выложить фасоль, брокколи, морковь, добавить соль, специи, сливки, перемешать. Сверху выложить подготовленные куски семги, посыпать тертым сыром. Закрыть крышку.
- 3 Установить программу ТУШЕНИЕ, время приготовления 45 минут. Нажать «Старт».