

Рыбное ассорти

Вам понадобится

Тилапия (филе)	230 г
Семга (филе)	200 г
Сливки 10%	100 мл
Сыр твердый	100 г
Яйцо куриное	50 г
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Рыбу нарезать кубиками по 2 см, сыр натереть на крупной терке.
- 2 Рыбу и яйцо выложить в чашу мультиварки перемешать. Добавить сливки, соль и специи, посыпать сыром. Закрыть крышку.
- 3 Установить программу ТУШЕНИЕ, время приготовления 45 минут. Нажать «Старт». Готовить до окончания программы.