

Каша манная на овощном бульоне

Вам понадобится

Морковь	120 г
Картофель	110 г
Крупа манная	15 г
Масло сливочное	5 г
Вода	300 мл
Соль	3 г

Приготовление

- 1 Овощи очистить и замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см, выложить в чашу мультиварки -скороварки, залить водой и добавить соль. Закрыть крышку.
- 2 Установить программу СУП, время приготовления 15 мин. Вид продукта ОВОЩИ. Нажать СТАРТ. Паровой клапан установить в положение ЗАКРЫТО.
- 3 Готовить до окончания программы, через 15 минут клапан установить в положение ОТКРЫТО.
- 4 Готовый бульон процедить. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, в нее перелить бульон, добавить крупу и перемешать. Закрыть крышку.
- 5 Установить программу МОЛОЧНАЯ КАША. Время приготовления 15 минут. Нажать СТАРТ. Паровой клапан установить в положение ОТКРЫТО.

6

Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать.

Каша манная на овощном бульоне