

## Цветная капуста в горчично-сметанном соусе

### Вам понадобится

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Цветная капуста   | 600 г    |
| Сметана 20%       | 150 г    |
| Дижонская горчица | 50 г     |
| Сахар             | 6 г      |
| Соль, перец       | по вкусу |

### Приготовление

- 1 Соус:** смешать сметану с горчицей, солью, перцем и сахаром. Капусту разделить на соцветия, погрузить в маринад и перемешать
- 2 Вакуумирование:** капусту в соусе поместить в вакуумный пакет, установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим ВЛАЖНЫЙ.
- 3 Су-вид:** поместить пакет с капустой в чашу мультиварки, залить 1,5 л холодной воды. Установить программу МУЛЬТИПОВАР/ ВАКУУМ/ СУВИД, температура 85 °С, время приготовления 1 час 30 минут. Закрывать крышку. Нажать СТАРТ.
- 4** Подавать в качестве гарнира к жареной рыбе.