

Котлеты куриные на пару с рисом

Вам понадобится

Курица (филе грудки)	600 г
Рис шлифованный	300 г
Лук репчатый	100 г
Чеснок	5 г
Вода	480 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1** Курицу промыть. Курицу, лук, чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль и специи. Вымесить в однородную массу.
Рис промыть до прозрачной воды и выложить в чашу мультиварки, добавить соль, залить водой.
- 2** На чашу установить контейнер для приготовления на пару.
Из фарша сформировать котлеты и выложить их в контейнер.
Закрыть крышку.
- 3** Установить программу РИС/КРУПЫ, время приготовления 25 минут.
Нажать «Старт». Готовить до окончания программы.