

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.