

Рассольник

Вам понадобится

Говядина (филе)	250 г
Картофель	400 г
Лук репчатый	130 г
Крупа перловая	200 г
Морковь	80 г
Масло растительное	30 мл
Паста томатная	80 г
Огурцы соленые	100 г
Рассол огуречный	100 мл
Вода	2 л
Специи	по вкусу
Соль	по вкусу

Приготовление

- 1 Мясо и картофель нарезать кубиками по 1,5-2 см. Морковь, лук, огурцы нарезать кубиками по 0,5-1 см. Перловую крупу промыть.

- 2 В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу ЖАРКА. Время приготовления 15 минут. Нажать «Старт». После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить лук и морковь. Готовить, периодически помешивая. За 5 минут до завершения приготовления добавить огурцы. За 3 минуты до окончания программы добавить томатную пасту. За одну минуту до окончания программы — огуречный рассол.
- 3 Обжаренные овощи выложить в отдельную емкость. В чашу мультиварки выложить мясо и перловую крупу, налить воду, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку.
- 4 Установить программу СУП, время приготовления 1 час 50 минут. Нажать «Старт».
- 5 За 50 минут до завершения приготовления снять с бульона белковую пенку, добавить картофель и обжаренные овощи. Закрыть крышку и готовить до окончания программы.

Рассольник