

## Пюре овощное

### Вам понадобится

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Картофель            | 70 г   |
| Капуста белокочанная | 70 г   |
| Морковь              | 70 г   |
| Вода                 | 200 мл |
| Масло сливочное      | 5 г    |
| Сироп фруктозный     | 5 мл   |
| Раствор солевой      | 3 мл   |

### Приготовление

- 1 Овощи замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, в нее выложить овощи, залить воду, добавить фруктозный сироп, солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку.
- 2 Установить программу ТУШЕНИЕ, время приготовления 15 минут. 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 Готовые овощи переложить в отдельную емкость, залить полученным отваром и взбить блендером до однородной массы.