

Харчо

Вам понадобится

Баранина (филе)	530 г
Рис шлифованный	100 г
Картофель	550 г
Лук репчатый	200 г
Паста томатная	80 г
Чеснок	15 г
Масло растительное	30 мл
Вода	2 л
Специи	по вкусу
Соль	по вкусу

Приготовление

- 1 Рис промыть. Баранину и картофель нарезать средними кубиками по 1,5-2 см, лук нарезать мелкими кубиками по 0,5 см, чеснок измельчить.
- 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. Готовить, периодически помешивая. За 2 минуты до окончания программы добавить томатную пасту. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы..

- 3 В чашу мультиварки добавить мясо, картофель, чеснок, соль и специи и перемешать. Налить воду. Закрыть крышку.
- 4 Установить программу СУП, время приготовления 1 час 20 минут. Нажать «Старт».
- 5 За 25 минут до окончания программы добавить рис. Готовить до окончания программы.