

## Овощное рагу

### Вам понадобится

Лук	150 г
Морковь	200 г
Картофель	600 г
Цукини	300 г
Болгарский перец	250 г
Помидор	300 г
Томатная паста	30 г
Сахар	10 г
Чеснок	10 г
Растительное масло	30 мл
Соль, перец, прованские травы	по вкусу

### Приготовление

- 1** Нарезать картофель, кабачок, болгарский перец и помидор кубиками. Лук нарезать мелким кубиком, морковь натереть на терке. Чеснок измельчить.
- 2** В чашу мультиварки налить масло. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 15 минут. После начала обратного отсчета выложить в чашу лук и морковь, перемешать и готовить до конца программы.

**3**

Затем добавить в чашу нарезанные овощи, томатную пасту, соль, перец, травы и сахар, перемешать. Влить 150 мл воды.

**4**

Установить программу ТУШЕНИЕ, время приготовления 1 час 20 минут. За 5 минут до конца программы добавить мелко нарезанный чеснок и перемешать.

## Овощное рагу