

Пюре из горошка и индейки

Вам понадобится

Индейка (филе грудки)	100 г
Вода	200 мл
Горошек зеленый консервированный	50 г
Раствор солевой	3 мл

Приготовление

- 1 С горошка слить жидкость и промыть. Филе промыть и дважды пропустить через мясорубку. Фарш и горошек выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку.
- 2 Установить программу ТУШЕНИЕ, время приготовления 20 минут. Вид продукта МЯСО. Нажать СТАРТ. Паровой клапан установить в положение ЗАКРЫТО.
- 3 Готовить до окончания программы, через 15 минут клапан установить в положение ОТКРЫТО.
- 4 Готовое мясо с горошком переложить в отдельную емкость, добавить 50 мл отвара и взбить блендером до однородной массы.