

## Суп грибной

### Вам понадобится

Грибы замороженные	250 г
Картофель	500 г
Лук репчатый	100 г
Морковь	120 г
Масло растительное	30 мл
Вода	2 л
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

### Приготовление

- 1 Грибы разморозить, промыть, откинуть на сито и дать жидкости стечь. Картофель, лук и морковь нарезать кубиками по 1,5 см.
- 2 В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 10 минут. Вид продукта ОВОЩИ. Нажать СТАРТ.
- 3 После начала обратного отсчета в чашу мультиварки-скороварки выложить морковь и лук. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы.
- 4 Затем в чашу добавить грибы, картофель, соль, специи и перемешать. Налить воду. Закрывать крышку.

- 5 Установить программу СУП, время приготовления 30 мин. Вид продукта ОВОЩИ. Нажать СТАРТ. Паровой клапан установить в положение ЗАКРЫТО.
- 6 Готовить до окончания программы, через 15 минут клапан установить в положение ОТКРЫТО.

**Суп грибной**