

Бульон мясной

Вам понадобится

Говядина (филе)	100 г
Лук репчатый	10 г
Морковь	10 г
Вода	400 мл
Петрушка	5 г
Раствор солевой	3 мл

Приготовление

- 1 Мясо промыть, нарезать кубиками по 1 см. Овощи промыть, замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 0,5-1 см, петрушку крупно нарезать.
- 2 Мясо, овощи и зелень выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку.
- 3 Установить программу ВАРКА, время приготовления 1 час. Нажать «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый бульон процедить.