

Пюре овощное

Вам понадобится

Картофель	70 г
Капуста белокочанная	70 г
Морковь	70 г
Вода	200 мл
Масло сливочное	5 г
Сироп фруктозный	5 мл
Раствор солевой	3 мл

Приготовление

- 1 Овощи замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, в нее выложить овощи, залить воду, добавить фруктозный сироп, солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку.
- 2 Установить программу ТУШЕНИЕ, время приготовления 30 минут. Нажать «Старт», готовить до окончания программы.
- 3 Готовые овощи переложить в отдельную емкость, залить полученным отваром и взбить блендером до однородной массы.