

Борш

Вам понадобится

Говядина (филе)	400 г
Картофель	500 г
Капуста белокочанная	250 г
Морковь	100 г
Лук репчатый	100 г
Свекла	200 г
Паста томатная	80 г
Чеснок	10 г
Масло растительное	30 мл
Вода	2 л
Петрушка	по вкусу
Укроп	по вкусу
Специи	по вкусу
Соль	по вкусу

Приготовление

- 1 Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать соломкой, капусту тонко нашинковать, картофель и свеклу нарезать соломкой, чеснок измельчить. Мясо нарезать кубиками по 1,5-2 см.
- 2 В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу ЖАРКА. Время приготовления 18 минут. Нажать «Старт». После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить морковь, лук, свеклу. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. За одну минуту до окончания программы добавить томатную пасту.
- 3 В чашу мультиварки выложить мясо, картофель, капусту, измельченный чеснок, соль и специи, перемешать. Налить воду. Закрыть крышку.
- 4 Установить программу СУП, время приготовления 1 час 30 минут. Нажать «Старт». Готовить до окончания программы.