

## Котлеты куриные на пару с рисом

### Вам понадобится

Курица (филе грудки)	600 г
Рис шлифованный	300 г
Лук репчатый	100 г
Чеснок	5 г
Вода	480 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

### Приготовление

- 1 Курицу промыть. Курицу, лук, чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль и специи. Вымесить в однородную массу. Рис промыть до прозрачной воды и выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить соль, залить водой.
- 2 На чашу установить контейнер для приготовления на пару. Из фарша сформировать котлеты и выложить их в контейнер. Закрывать крышку.
- 3 Установить программу КРУПЫ, время приготовления 10 минут. Нажать СТАРТ. Паровой клапан установить в положение ЗАКРЫТО.
- 4 Готовить до окончания программы, через 15 минут клапан установить в положение ОТКРЫТО.