

## Каша манная на овощном бульоне

### Вам понадобится

Морковь	120 г
Картофель	110 г
Крупа манная	15 г
Масло сливочное	5 г
Вода	300 мл
Соль	3 г

### Приготовление

- 1 Овощи очистить и замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см, выложить в чашу мультиварки, залить водой и добавить соль. Закрыть крышку.
- 2 Установить программу СУП, время приготовления 30 минут. Нажать «Старт», готовить до окончания программы.
- 3 Готовый бульон процедить. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, в нее перелить бульон, добавить крупу и перемешать. Закрыть крышку.
- 4 Установить программу МОЛОЧНАЯ КАША. Время приготовления 15 минут. Нажать «Старт».
- 5 Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать.