

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.