

Солянка

Вам понадобится

Колбаски охотничьи	130 г
Говядина (филе)	400 г
Курица копченая	200 г
Картофель	560 г
Лук репчатый	100 г
Морковь	150 г
Паста томатная	100 г
Огурцы соленые	100 г
Рассол огуречный	100 мл
Масло растительное	30 мл
Вода	2 л
Специи	по вкусу
Соль	по вкусу

Приготовление

- 1 Говядину промыть, нарезать мясо, лук, морковь, картофель, колбаски и курицу соломкой по 0,5 см.

2

В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу ЖАРКА. Время приготовления 15 минут. Нажать «Старт». После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить морковь, лук, колбаски и курицу. Готовить, периодически помешивая. За 3 минуты до окончания программы добавить томатную пасту. За 1 минуту до окончания программы добавить огуречный рассол. Готовить до окончания программы.

3

В чашу мультиварки добавить мясо, картофель, соль, специи и перемешать. Налить воду. Закрыть крышку.

4

Установить программу СУП, время приготовления 1 час 10 минут. Нажать «Старт». Готовить до окончания программы.