

Теплый салат с кальмаром и грибами

Вам понадобится

Очищенные кальмары	300 г
Шампиньоны	200 г
Лук красный	100 г
Растительное масло	30 мл
Соль, перец	по вкусу
Соевый соус, лимонный сок, зелень	по вкусу

Приготовление

- 1 Очищенные кальмары нарезать полосками. Лук нарезать кубиком, шампиньоны – пластинками.
- 2 В чашу мультиварки добавить растительное масло. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 18 минут. Нажать СТАРТ.
- 3 После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить лук. За 13 минут до конца программы добавить грибы, соль и перец, готовить, периодически помешивая.
- 4 За 4 минуты до конца программы в чашу добавить кальмары, перемешать и готовить до конца программы, помешивая. В конце добавить соевый соус, рубленую зелень и лимонный сок по вкусу, тщательно перемешать.