

Рецепт: Гороховый суп в мультиварке

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА



Как мы уже знаем, время совершенно не стоит на месте, поэтому в наш век новых технологий ученые придумали прекрасную помощницу для каждой хозяйки – мультиварку. В ней можно приготовить очень много различных блюд, на любой вкус. Итак, гороховый суп в мультиварке –

рецепт на маленькую семью, при необходимости количество продуктов можно увеличить вдвое.

Ингредиенты:

Мякоть мяса (любого, у меня гусь) – 150 – 200 гр

Крупа горох – 50 – 75 гр

Картофель – 1шт.

Морковь – 1шт.

Лук – 1 шт.

Соль, перец – по вкусу

Способ приготовления:

Шаг 1:

Горох замачиваем в кипятке до набухания.

Шаг 2:

Отчищаем лук и картофель крошим их не крупно.

Морковь моем, очищаем и натираем на крупной терке.

Шаг 3:

Мясо режем небольшими кусочками, при жарке они все равно станут меньше. Далее, обжариваем их минут десять.

Шаг 4:

Складываем все продукты в чашку мультиварки, солим, перчим.

Заливаем водой, здесь отталкивайтесь от того, любите жидкий суп или густой. Ставим на режим суп, одного часа будет достаточно.

Подаем к столу в горячем виде со сметаной.

Гороховый суп в мультиварке готов.

Приятного аппетита!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА**