Гречка с тушенкой в мультиварке

OsThemes · 22.02.2024



Время готовки

30 минут

Сложность

Легко

Серверовка

4

Описание

Гречка с тушенкой в мультиварке является удобным и здоровым блюдом для вашего ежедневного рациона. Мультиварка обеспечивает равномерное и быстрое приготовление, сохраняя соки и вкус ингредиентов. Гречка является хорошим источником белка, волокнистых волокон и минералов, в то время как тушенка может добавить разнообразие витаминов и питательных веществ. Таким образом, это блюдо является полезным и легким способом обеспечить вас питательными веществами для здорового тела и души.

Ингредиенты

- Тушенка говяжья - 1 банка
- Гречка - 1 мультистакан
- Вода - 2 мультистакана
- Соль и специи - по вкусу

Способ приготовления

1. Шаг 1. Откройте тушенку, уберите сверху лишний жир. Он приторный и часто портит блюдо. Тем более зачем вам лишний холестерин? Убираем жир только сверху банки. Положите мясо в чашу мультиварки.
2. Шаг 2. Добавляем гречку. Отмерьте гречку. Переберите ее, если необходимо, и добавьте в чашу мультиварки.
3. Шаг 3. Затем залейте гречку водой из расчета 1 к 2. На 1 стакан гречки, необходимо 2 стакана воды. Так гречка получается рассыпчатой. Включаем режим гречка, если такого режима нет, то режим крупа. У меня это 35 минут. Я никогда не солю гречку с тушенкой, так как от тушенки мне достаточно соли и специй.
4. Шаг 4. Гречка с тушенкой в мультиварке.
5. Шаг 5. Вот, наша гречка готова, рассыпчатая, ароматная и очень вкусная.