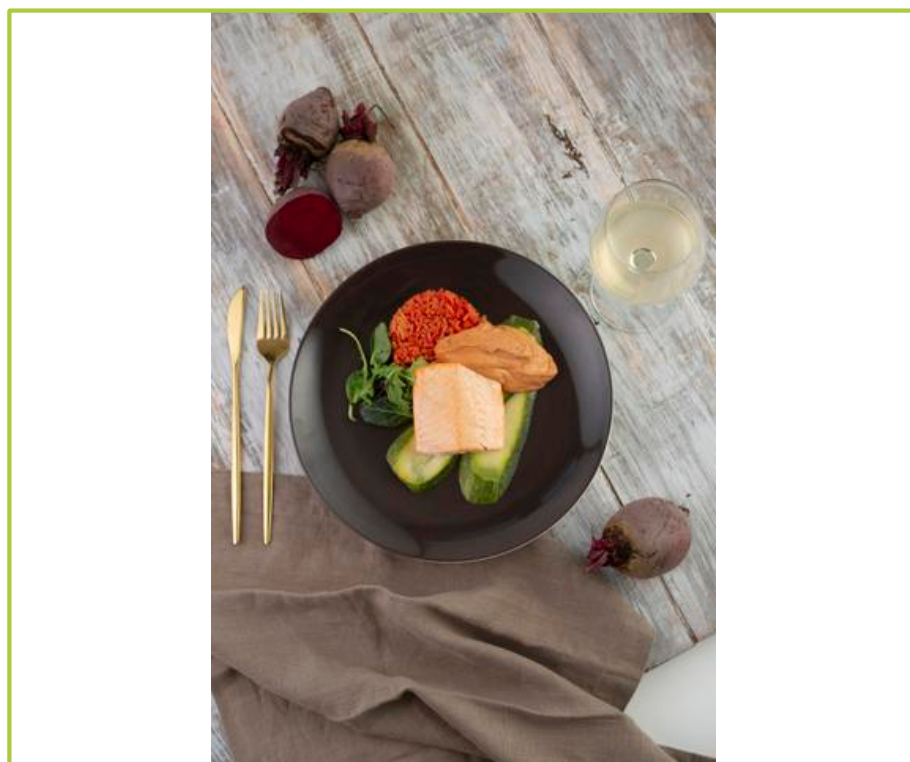


ЛОСОСЬ С РИСОМ А ЛА СВЕКЛА, СЛИВОЧНЫЙ СОУС С КАПЕРСАМИ И КАБАЧОК НА ПАРУ



Категория: основные блюда из рыбы и мяса

Создана 2022-01-12
Предложено Kitchen Center Chile

ТОбщее время приготовления: 39:10 Минут

Suitable for article:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

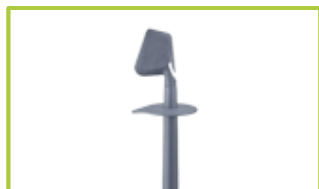
СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ 8 ПОРЦИЙ

6 о 8	Свежее филе лосося без кожи и костей
30 Миллилитр	оливкового масла
350 Грамм	Рис
2	Итальянский кабачок, нарезанный ломтиками 0,5 см
2 Чайная ложка	Сушеный укроп
1/2	Лук, разрезанный пополам
1 Зубчик	чеснок
30 Грамм	масло сливочное.
300 Миллилитр	Сливки (35% жирности)
1	Рассыпчатый кубик овощного бульона
3 Столовая ложка	Концентрированные помидоры
100 Грамм	Каперсы
12 Грамм	Кукурузный крахмал (разведённый в 40 мл холодной воды)
1	Сырая свёкла, нарезанная на восемь частей
500 Миллилитр	Вода, горячая
500 Миллилитр	Вода, холодная
	Соль и перец по вкусу
1 Столовая ложка	Орегано

ПРИГОТОВЛЕНИЕ - ШАГ ЗА ШАГОМ

Для просмотра приготовления, пожалуйста, [авторизуйтесь](#).

ИНСТРУМЕНТ



шпатель



Вароч



Паровая корзина