



oursson

Legume la aburi

Ingrediente:

Broccoli500 g
Zucchini verzi300 g
Zucchini galbeni300 g
Roșii cherry100 g
Fasole verde300 g
Apă (pentru preparare)250 g

Pentru servire la masă:

Sare4 g
Rămurele de verdeață proaspătă
Smântână cu 15% grăsime100 g

Mod de preparare:

1. Se desfac buchețele din broccoli, zucchini se taie rondele, iar fasolea verde se curăță.
2. Legumele se așază în sita pentru gătit la aburi.
3. În vasul de gătit se toarnă apă și se instalează sita.
4. Se setează modul **ABURI**, timpul de preparare – 20 minute, presiunea – 1.
5. După semnalul sonor vasul de gătit se deconectează și se reduce presiunea.
6. Legumele preparate se pun pe platouri și se servesc la masă.
7. Se amestecă smântâna cu sarea și verdeața tocată mărunt și se adaugă legumelor fierte.

Timp de preparare: 20 de minute.



Rețeta se prepară cu Multicookerul Oursson MP5015PSD

Cu Multicookerul Oursson dotat cu 45 de programe automate de gătit, sită de aburi pe 2 niveluri și posibilitatea de modificare a presiunii, poți prepara diverse feluri de mâncare.

Aparatul are protecție cu 13 niveluri de siguranță, design original, display LCD iluminat, semnale acustice la finalul programului, acoperire unică antiaderentă DYKING dezvoltată în Japonia special pentru gătit sub presiune, capac detașabil, comenzi în limba română.

Disponibil la www.oursson.ro sau tel. 0800 080 200, 0742 35 11 83