



Ингредиенты

- Куриная грудка без кожицы (или филе курицы) - **1 шт.**
- Морковь (небольшого размера) - **1 шт.**
- Цветная капуста (небольшой величины) - **1 соцветие**
- Картофель (средней величины) - **1 шт.**
- [Смесь «Неокейт»](#) - **100 мл (6-7 столовых ложек)**

Приготовление

Вымойте кусочек куриной грудки (филе) и порежьте на небольшие кусочки.

Вымойте, очистите и порежьте на небольшие кусочки овощи.

Кусочки куриной грудки положите в кастрюлю, залейте холодной водой так, чтобы они были полностью погружены в воду. Варите на умеренном огне в несоленой воде. Доведите до кипения, удалите пену, уменьшите огонь.

Порезанные овощи положите в кастрюлю, где варится курица, следите за тем, чтобы они были полностью погружены в воду, если необходимо — долейте воду.

Продолжайте варить курицу и овощи, пока они не станут мягкими.

Удалите лишнюю воду.

Приготовьте из смеси курицы и овощей пюре с помощью блендера или протрите их через мелкое сито до однородной массы.

Дайте пюре немного остыть.

Добавьте в пюре приготовленную заранее смесь [«НЕОКЕЙТ»](#) и тщательно перемешайте.

Для приготовления такого пюре можно использовать любые овощи, мясо или их комбинации, которые рекомендует ваш врач и которые доступны с учетом сезона.