Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Свинина с фасолью

20 августа 2014 12:40 · https://open-cook.ru/recipes/svinina-s-fasolyu



Я обожаю зеленую фасоль, раньше она всегда росла у родителей на огороде, а теперь ее еще нужно поискать. Но она такая вкусная :) А этот ужин был специально для Ильи Николаевича, т.е. фасоль с мясом, а точнее со свининой. Хорошее такое сытное блюдо, из разряда “проще некуда”.

На 2 порции:

- 300 гр свинины
- 200 гр зеленой фасоли
- 1 маленькая луковица или половина средней
- 1 ст.л. томатной пасты

- соль, перец черный молотый по вкусу
- 1-1,5 ст.л. растительного масла
- 1/2 стакана бульона или воды

Мясо нарезать небольшими кусочками.



Фасоль помыть, срезать кончики и нарезать на 2-3 части поперек.



Разогреть сковороду с маслом и обжарить на нем мясо. Когда оно приобретет серый цвет, добавить к нему лук, нарезанный полукольцами.



Пару минут обжаривать и добавить фасоль. Перемешать.



Когда фасоль станет мягкой добавить томатную пасту.



Влить бульон или воду, посолить, поперчить и перемешать. Готовить еще 5-10 минут.



Можно так подавать, можно посыпать измельченной зеленью.



Приятного аппетита!

Комментарии: 1

 **user-aba27** # 15:42 21.03.2020

Анечка, спасибо,
Просто и очень вкусно!