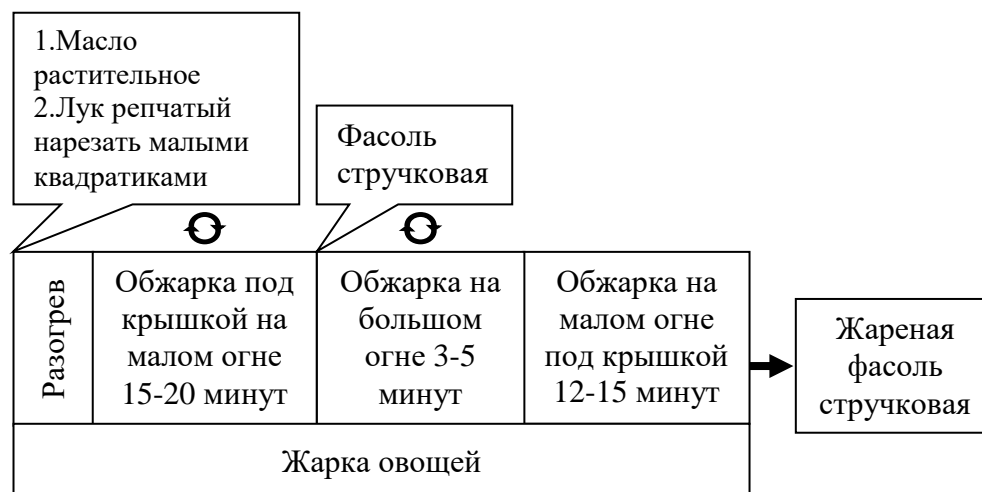


Жареная фасоль стручковая с луком "Лето" (khurs.ru - 2022)



1. Фасоль стручковая – 1,1 кг
2. Лук репчатый – 600 г
3. Масло растительное – 60-70 г
4. Смесь перцев молотая – по вкусу
5. Соль – по вкусу



Жареная фасоль стручковая с луком "Лето"



1. Берём фасоль стручковую быстрой заморозки



2. Размораживаем фасоль стручковую



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



5. Берём масло растительное



6. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



7. Кладём лук репчатый на сковороду, жарим на боль. огне



8. Периодически перемешиваем содержимое сковороды



9. Кладём фасоль стручковую в сковороду



10. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на бол. огне



11. Накрываем сковороду крышкой, жарим на малом огне



12. Подаём на стол