Тосты с красной фасолью, грибами и чесноком

Добавил(а) Оля
15.06.10 08:29 - Последнее обновление 15.06.10 09:26





Продукты для рецепта

- Красная фасоль - 1 банка
- Масло сливочное - 100 гр.
- Шампиньоны - 200 гр.
- Чеснок - 2 зубчика.

- Зелень, Лук - 2 шт.
- Хлеб



Грибы, лук.

Свежие шампиньоны и лук нарезаем кубиками.



Зелень, чеснок.

Измельчаем зелень (укроп, петрушку) и чеснок.



Шампиньоны.

50 грамм сливочного масла растопить на сковороде, обжарить шампиньоны и лук.



Грибы и лук обжариваем до слегка золотистого цвета.



Фасоль.

Растопить в сковороде 30 грамм сливочного масла, выложить в сковороду фасоль, размять её в

Нагреваем минуты 3, постоянно помешивая.

Выкладываем в фасоль зелень и чеснок, всё хорошо перемешиваем.



Тосты с красной фасолью, грибами и чесноком.

Соединяем фасоль и грибы.

Хорошо перемешиваем.



Тосты.

Хлеб нарезаем кусочками, обжариваем на сливочном масле до золотистого цвета.

На тосты выкладываем фасоль с грибами.

Подаём закуску тёплую на листьях салата.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}