



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Фасоль запеченная

Fasulye Ograten



1 кг. зеленой стручковой фасоли
250 гр. филе баранины
2 луковицы
2 крупных помидора
3 шт. стручкового зеленого перца
0,5 стакана растит. масла
1 ч.л. соли
Для соуса Бешамель:
¼ пачки слив. масла
2 ст.л. муки
2 стакана воды
0,5 ч.л. соли
Посыпать сверху:
1 стакан тертого сыра

- # Фасоль очистить от хвостиков, помыть и порезать на несколько частей. Положить в скороварку.
- # Залить 2 стаканами воды, закрыть крышкой, до кипения довести на сильном огне, затем огонь убавить и варить еще 6 минут.
- # Лук мелко порезать и пассировать на растит. масле до золотистого цвета, добавить порезанную кубиками баранину, готовить пока испарится жидкость из мяса.
- # Перец очистить от семечек, крупно порезать и добавить в мясо.
- # Затем добавить очищенные от кожуры, мелко порезанные помидоры, посолить. Готовить пока помидоры станут мягкими.
- # Свареную фасоль положить в смазанную маслом форму, сверху выложить мясо.
- # Для соуса: растопить слив. масло, добавить муку и пассировать пока мука изменит цвет. Затем посолить и добавить остывшую воду в которой варилась фасоль, помешивая довести до состояния крема.
- # Вылить соус сверху на мясо, посыпать тертым сыром.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку. Готовить до золотистой корочки.
- # Достать из духовки и через 10 минут порезав квадратиками можно подавать.

В соус можно добавить 1 яйцо.