



Английский завтрак с фасолью барбекю



Ингредиенты

◦ Красная фасоль в классическом барбекю	1 банка (360г)
◦ Бекон	100 г
◦ Сосиски	500 г
◦ Петрушка	20 г
◦ Помидоры черри	250 г
◦ Хлеб для тостов	4 ломтика
◦ Масло оливковое	1 ст. л.

Способ приготовления:

🕒 30 мин

🍴 4 порции

🍽 205 ккал

1. Обжарьте хлеб на сухой сковороде гриль с двух сторон.

2. На этой же сковороде обжарьте бекон с двух сторон. Отложите.

3. Обжарьте сосиски, постепенно переворачивая, примерно 3-4 минуты. Отложите.

4. Добавьте на сковороду оливковое масло и обжарьте помидоры черри.

5. Подавайте с фасолью в соусе барбекю и с зеленью петрушки.



Совет

Чтобы получился рисунок на тосте, используйте сковороду гриль. Обжарьте тост с одной стороны в одном направлении, потом поверните тост на 45 градусов и оставьте еще поджариться. Так же повторите с другой стороной хлеба.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>