



## Свинная вырезка с фасолью



### Ингредиенты

◦ Красная фасоль в томатном соусе "Чили"	1 банка (400г)
◦ Кинза	1 пучок
◦ Перец	по вкусу
◦ Чеснок	4 зубчика
◦ Соус соевый	2 ст. л.
◦ Имбирь (корень)	1 шт.
◦ Свинная (вырезка)	600 г
◦ Масло растительное	4 ст. л.

### Способ приготовления:



40 мин



4 порции



355 ккал

1. Мясо нарежьте тонкими полосками, поперчите и смажьте соевым соусом. Оставьте на 15 минут.<br>
2. Чеснок, имбирь и листья кинзы мелко порубите (несколько веточек оставьте для украшения).<br>
3. В большой сковороде прогрейте половину масла, на сильном огне обжарьте свинину. Переложите на блюдо.<br>
4. В этой же сковороде, добавив оставшееся масло, помешивая, прогрейте вместе подготовленные ингредиенты. <br>
5. Добавьте фасоль вместе с соусом и доведите до кипения.<br>
6. Верните мясо в сковороду, перемешайте и готовьте еще 5 минут. <br>
7. Перед подачей украсьте листьями кинзы.



### Совет

Подайте это блюдо с лавашем или мексиканскими тортильями.

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