



## Горошек по-парижски с зеленой фасолью и яйцом



### Ингредиенты

◦ Фасоль зеленая тонкая "На пару"	1 банка (380г)
◦ Молодой горошек	1 банка (400г)
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Майонез	2 ст. л.
◦ Яйцо куриное	4 шт.
◦ Масло сливочное	1 ст. л.
◦ Соль	по вкусу
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Майонез	2 ст. л.
◦ Яйцо куриное	4 шт.
◦ Масло сливочное	1 ст. л.
◦ Соль	по вкусу

### Способ приготовления:



10 мин



2 порции



64 ккал

1. Отварите яйца вкрутую и залейте холодной водой для охлаждения. Очистите, нарежьте кубиками.<br>
2. Отложите 2 ст. ложки зеленого горошка для украшения, остальной обжарьте на разогретом сливочном масле в течение 5 минут, помешивая.<br>
3. Переложите жареный горошек в салатник, добавьте измельченный чеснок, яйца, зеленую фасоль без заливки.<br>
4. Посолите по вкусу, заправьте майонезом и перемешайте. Украсьте зеленым горошком.



### Совет

Измельчить зубчики чеснока можно в чесночнице или ножом – просто порубите зубчики с щепоткой соли.

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