



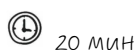
## Розмариновая пита с печеной фасолью



### Ингредиенты

◦ Фасоль печеная	3/4 банки (400г)
◦ Кинза	4 веточки
◦ Перец	по вкусу
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Паприка	1 щепотка
◦ Розмарин	1 веточка
◦ Лук-шалот	1 шт.
◦ Сыр твердый	100 г
◦ Масло оливковое	100 мл
◦ Перец чёрный горошком	по вкусу
◦ Пита	2 шт.
◦ Соль	по вкусу

### Способ приготовления:



20 мин



4 порции



179 ккал

1. В чаше блендера смешайте 50 мл оливкового масла, очищенный чеснок, листики розмарина, оливковое масло. Мелко измельчите.<br>
2. Лук-шалот нарежьте мелкими кубиками, обжарьте в сотейнике со столовой ложкой оливкового масла в течение 1-2 минут. Переложите в сотейник фасоль, паприку, тушите на слабом огне 5-6 минут.<br>
3. Мелко нарежьте 2 веточки кинзы. Добавьте кинзу к фасоли, затем чесночно-розмариновую смесь, перемешайте. Начините фасолью питу.<br>
4. Духовку разогрейте до 200-220 °С. Выложите питы на противень, посыпьте тертым сыром, сбрызните оставшимся маслом и поместите в духовку на 6 минут.<br>
5. Украсьте блюдо оставшейся кинзой, посолите и поперчите.



### Совет

Оставшуюся смесь оливкового масла, чеснока и розмарина положите в плотно закрывающийся контейнер и

хранимe в холодильнике 3-5 дней. Этим соусом можно также использовать как маринад для мяса.

---

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