



## Тосты с фасолью и фетой



### Ингредиенты

◦ Белая фасоль	1 банка (400г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Укроп	небольшой пучок
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Сыр фета	150 г
◦ Хлеб ржаной	4 кусочка
◦ Масло оливковое	по вкусу

### Способ приготовления:



10 мин



4 порции



140 ккал

1. Куски хлеба разрежьте поперек пополам и обжарьте в оливковом масле с обеих сторон до золотистой корочки, переложите на подогретые тарелки.<br>
2. Очень мелко порубите чеснок вместе с укропом. В сковороду, где жарился хлеб, подлейте немного масла, выложите фасоль, поперчите, добавьте 2/3 смеси укропа с чесноком, слегка разомните вилкой (не до консистенции пюре!) и прогрейте, все время помешивая, в течение 2 минут.<br>
3. Выложите фасоль на тосты, сверху посыпьте раскрошенной фетой и оставшейся зеленью с чесноком. Подавайте немедленно.



### Совет

Хлеб для этого блюда можно пожарить в тостере – вы сэкономите немного времени.

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