



Закуска из белой фасоли со сладким перцем и маслинами



Ингредиенты

◦ Маслины без косточки	1/3 банки (100г)
◦ Белая фасоль в томатном соусе "Пикантная"	400 г
◦ Перец	по вкусу
◦ Петрушка	1 пучок
◦ Лук красный	1/2 шт.
◦ Масло оливковое	3 ст. л.
◦ Ржаные сухарики	горсть
◦ Перец сладкий красный	3 шт.
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



50 мин



4 порции



240 ккал

1. Сладкий перец смажьте оливковым маслом, посолите, выложите на противень, застеленный бумагой для выпечки.

2. Запекайте при температуре 200°C в течение 20-25 минут – пока не начнут образовываться черные подпалины.

3. Разрежьте пополам, положите в миску и накройте крышкой на 15 мин.

4. За это время слейте заливку из банки фасоли в миску.

5. Петрушку порубите и добавьте к заливке вместе с сухариками, перемешайте. Дайте постоять 3-5 минут.

6. Лук нарежьте тонкими кольцами. Перец очистите от кожицы и сердцевины, нарежьте толстыми полосками. Перемешайте с остальными ингредиентами. Сбрызните маслом и приправьте по вкусу.



Совет

Ржаные сухарики можно приготовить заранее. Ржаной хлеб нарежьте кубиками и поджарьте на оливковом

масле на сковороде. Не забывайте все время помешивать, чтобы сухарики обжарились равномерно.

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