Стручковая фасоль по-грузински

На 100 грамм:
Калорийность: **51,44 ккал.**
Белки: **3,25 г.**
Жиры: **2,38 г.**
Углеводы: **4,38 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/struchkovaya-fasol-po-gruzinski/

Ингредиенты:
- 300 г зелёной стручковой фасоли
- 1 головка репчатого лука
- 2-3 свежих помидора
- 2 яйца
- несколько зубчиков чеснока
- зелень
- грецкие орехи

Приготовление:
Отварите стручковую фасоль в подсоленной воде.
В глубокой сковородке обжарьте до золотистого цвета репчатый лук, опустите в сковороду фасоль и влейте немного отвара, в котором она варилась.
В течение 5 минут тушить на слабом огне. Чеснок очистить, свежую зелень мелко нарезать, положите в фасоль. По вкусу можно добавить красный или чёрный молотый перец.
Добавьте взбитые яйца, всё перемешайте, закройте крышку и сразу же снимите фасоль с огня.
Перед подачей на стол готовую фасоль можно украсить измельчёнными грецкими орехами.