

# Тушёная стручковая фасоль с грибами



На 100 грамм:  
Калорийность: **57,97 ккал.**  
Белки: **3,09 г.**  
Жиры: **4,09 г.**  
Углеводы: **2,76 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tushenaya-struchkovaya-fasol-s-gribami/>

## Ингредиенты:

- грибы шампиньоны 300 гр
- фасоль стручковая 200 гр
- лук репчатый 50 гр
- масло оливковое 2 ст. л
- перец чёрный молотый и соль - по вкусу

## Приготовление:

Грибы хорошо помыть и порезать на 4-6 частей, лук нарезать тонкими полукольцами. В сковороде разогреть небольшое количество воды и тушить лук с грибами до тех пор пока не выделиться влага из грибов. Затем добавить промытую замороженную фасоль. Хорошо все перемешать и добавить специи. Тушить всё на среднем огне до готовности фасоли, добавить немного оливкового масла.