

Стручковая фасоль по-грузински

Для приготовления нам необходимы:

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

Приготовление:

1. Отварите стручковую фасоль в подсоленной воде.
2. В глубокой сковороде обжарьте до золотистого цвета репчатый лук, опустите в сковороду фасоль и влейте немного отвара, в котором она варилась.
3. 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.
4. Добавьте взбитые яйца, всё перемешайте, закройте крышку и сразу же снимите фасоль с огня.
5. Перед подачей на стол готовую фасоль можно украсить измельчёнными грецкими орехами.