

Морепродукты со стручковой фасолью

Учебный элемент по
материалам
кулинарных сайтов
подготовила
Шлоева Карина



Ингредиенты

- Морская смесь 400 гр.
- Стручковая фасоль 400 гр.
- Соевый соус.
- Сок половины лайма
- Помидор 1-2 шт.
- Чеснок 3 зубчика, мелко порезать
- Зелень, у меня - черемша.

На растительном масле без запаха, обжарить слегка чеснок, добавить морепродукты обжарить в течении 5 минут, лишнюю жидкость при выпаривании слить, добавить стручковую фасоль, полить соевым соусом по вкусу.

- Тушить минут 10, до готовности фасоли, в конце добавить нарезанный помидор, и полить соком половинки лайма.

- Добавить порезанную черемшу. Все!
- Приятного аппетита, это необычно и вкусно.

Приятного аппетита!

