ФАСОЛЬ А-ЛЯ КАРБОНАРА

Идеальное блюдо для тех, кто любит пасту, но следит за фигурой. Заменяем спагетти на стручковую фасоль и любимое блюдо становится легче и еще еще вкуснее!

Понадобится:

стручковая фасоль – 200 граммов
лук – ½
сливки 30% - 100 миллилитров
желток – 2 штуки
бекон – 100 граммов
пармезан – 50 граммов
оливковое масло – 1 столовая ложка

Приготовление:

Фасоль помой, обсуши и отрежь кончики. Отвари в кипящей подсоленной воде в течение 7 минут. По истечению времени сразу слей горячую воду и переложи фасоль в холодную посуду.
На сухой сковороде обжарь бекон с двух сторон и переложи его в другую посуду.
Лук мелко порежь и обжарь на этой же сковороде добавив оливковом масле.
В сотейнике доведи до кипения сливки, уменьши огонь и

вмешай желтки. Добавь жаренный лук, бекон, пармезан и фасоль, перемешай и доведи до вкуса солью и перцем.

www.sifood.com.ua - Фасоль а-ля карбонара