

# Пэтлэд желе



Что нужно:

- помидоры - 8 шт;
- стручковая фасоль - 500 г;
- репчатый лук (маленький) - 1 шт;
- чеснок - 4 зубчика;
- петрушка - 1 пучок;
- укроп - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

## Описание

...

## Приготовление

1. Отрезаем у помидоров верхушки и вычищаем мякоть (верхушки-крышечки не выбрасываем);
2. Доводим в кастрюле воду до кипения, солим, уменьшаем огонь и закидываем на 5 минут стручковую фасоль;
3. В сковороде обжариваем пару минут мелко нарезанный лук, затем добавляем в него стручковую фасоль, истолчённый чеснок, мелко порубленную петрушку, солим, перчим, перемешиваем и выключаем огонь;
4. Распределяем нашу начинку по помидорам и подаём накрыв их помидорными "крышечками", посыпав мелко порубленным укропом. (красивее посыпать именно по центру помидорок).