

Стручковая фасоль с картошкой



Что нужно:

- картошка - 500 г;
- стручковая фасоль - 500 г;
- зел. лук - 2 пучка;
- томатная паста - 2 ст. л.;
- чеснок - 4 зубчика;
- перец - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Чистим картошку, нарезаем (на ваше усмотрение: брусочками, кружочками и т. д.) и выкладываем в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом);
2. Добавляем стручковую фасоль, томатную пасту, истолчённый чеснок, перчим, перемешиваем и запекаем 20 минут при 220 градусах;
3. Выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 10 минут;
4. Перед подачей посыпаем мелко порубленным зелёным луком.