

## Фасоль с беконом, шпинатом и голубым сыром

Автор: Мухаббат  
13.12.2011 11:09 -

---



*Быстро, просто, сытно, пикантно, вкусно!*

## **Фасоль с беконом, шпинатом и голубым сыром**

Автор: Мухаббат  
13.12.2011 11:09 -

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

*на 2 порции*

**800 гр. консервированной красной фасоли**

**6 ломтиков бекона**

**1 средняя головка репчатого лука**

**1 пучок шпината**

**1 ст.л. оливкового масла**

**10-20 гр. сыра с плесенью (у меня Danablu)**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

## Фасоль с беконом, шпинатом и голубым сыром

Автор: Мухаббат  
13.12.2011 11:09 -

---

Бекон нарезать небольшими ломтиками и обжарить на сухой сковороде. Вынуть на тарелку с бумажным полотенцем.

Лук очистить, вымыть, нарезать кубиком. В сковороду, где обжаривался бекон добавить оливковое масло, выложить лук и обжарить до золотистого цвета.

С фасоли слить жидкость, промыть и откинуть на сито. Добавить фасоль к луку,

прогреть минуты 3.

Шпинат вымыть, если крупные листья, то крупно порезать. Выложить шпинат к фасоли с луком, при необходимости посолить (не пересаливать, поскольку и бекон, и сыр солёные) и подержать на огне еще пару минут.

## Фасоль с беконом, шпинатом и голубым сыром

Автор: Мухаббат  
13.12.2011 11:09 -

---

Сыр нарезать средним кубиком.

В порционную тарелку выложить фасоль со шпинатом, сверху выложить бекон и сыр.

Подавать сразу.

{jcomments on}