

# Свинина с фасолью

## Ингредиенты:

**Свинина (мякоть)** - 500 грамм

**Фасоль консервированная** - 1 банка

**Чеснок** - 2-3 зубчика

**Лук репчатый** - 1 головка

**Морковь** - 1 небольшой корнеплод

**Специи:** соль, черный перец молотый, карри или куркума (по желанию), зелень

## Как приготовить свинину с фасолью

1. Филе свинины нарезать соломкой. Обжарить на среднем огне в казане или в толстостенной сковороде до "румянца", примерно 20 минут. Перемешивать, не часто, давая мясу поджариться.
2. Лук и морковь почистить и измельчить. Добавить к мясу и пассировать до мягкости, 5-7 минут.
3. Посолить, поперчить, добавить карри или куркуму. Карри придаст помимо красивого цвета вашему блюду еще и шикарный аромат. Если данных специй нет, можете вполне обойтись без них, свинина с фасолью по этому рецепту все равно получится очень вкусной.
4. Чеснок мелко нарубить, добавить к мясу и овощам. Перемешать и оставить на 1 минутку под крышкой.
5. Затем добавить консервированную фасоль.
6. Перемешать и дать фасоли прогреться пару минут под крышкой на медленном огне. Засыпать сушеную или свежую зелень и оставить еще на минутку.

<http://photoretsept.ru/blyuda-iz-myasa/svinina-s-fasolyu>