

# Салат из фасоли с творожным сыром

Сытный, освежающий, даже немного острый. Салат из фасоли с творожным сыром очень удачное начало для плодотворного застолья с крепкими напитками.



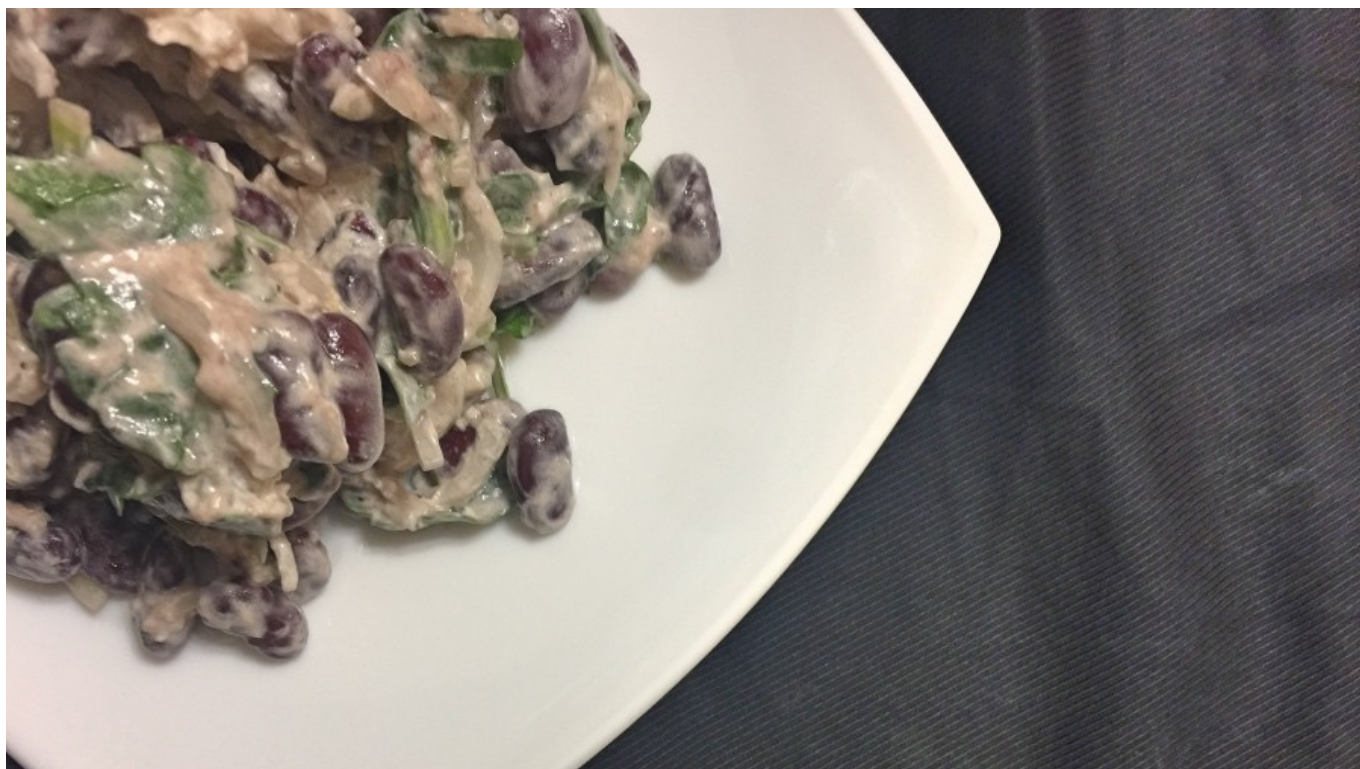
Как говорится и покушать и закусить уж заодно, чем господь послал.

#пища #салат #фасоль #лук

## Салат из фасоли с творожным сыром. Ингредиенты:

Консервированная красная фасоль в собственном соку – две банки  
Соль – по вкусу  
Перец – по вкусу  
Лимоны – 1 штука

Чеснок – 2 зубчика  
Оливковое масло – 50 граммов  
Руккола – 100 граммов  
Творожный сыр 200 граммов  
Белый лук – 50 граммов



## **Салат из фасоли с творожным сыром. Приготовление:**

Вскрыть банки с фасолью, слить сок и промыть фасоль холодной водой.

Фасоль смешать с луком, нарезанным полукольцами, рукколой, давленным чесноком, оливковым маслом, лимонным соком и творожным сыром.

Посолить, поперчить, дать продуктам две минуты “притереться” друг к другу и подать к столу.

Рецепт найден [здесь](#).



[Буррито с фасолью и тофу](#). В постные дни пища не должна быть скучной. Постный буррито с фасолью и тофу, например – целый фонтан вкусовых ощущений и оттенков. Украшайте свой стол и свою жизнь новыми вкусами, звуками и красками. Второго шанса у нас с вами может уже и не быть.

[Суп с фасолью, кукурузой и... вином](#). Вино частенько используется в кулинарии как один из ароматообразующих элементов. Суп с фасолью кукурузой и вином именно из их числа.

[Фасоль по-филиппински](#). Фасоль по-филиппински – пряная, острая, классная! Выбор тех, кто любит еду со вкусом. Самое то, в период сдачи отчётов в конце года...

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).