



**Татарская кухня** не только самобытна и богата, но и очень полезна с точки зрения современ

Ингредиенты:

150 г фасоли,

60 г репчатого лука,

25-30 г растительного масла,

15 мл 3%-ного уксуса,

зеленый лук, черный молотый перец и соль по вкусу.

#### Приготовление

Фасоль замочить на 6 часов, затем залить водой и варить до готовности. Репчатый лук очистить и нарезать кубиками. Обжарить половину его количества в сливочном масле, затем охладить. Вареную фасоль смешать с обжаренным луком, добавить уксус, перец и соль по вкусу.