



1

Мелко порубите чеснок. Разрежьте говядину на 2 равные части. Хорошо отбейте каждую часть с двух сторон (толщиной примерно 1 см). Посолите и поперчите по вкусу.



2

Яйцо разбейте в глубокую миску, взбейте до однородной консистенции.



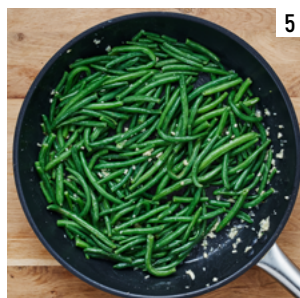
3

Говядину обваляйте с двух сторон сначала в муке, затем в яйце, а после – в сухарях.



4

Разогрейте сковороду и добавьте растительное масло. Жарьте говядину с каждой стороны по 4 минуты. После обжарки выложите мясо на салфетку, чтобы убрать лишнее масло.



5

Растопите на этой же сковороде сливочное масло. Добавьте мелко рубленный чеснок (по вкусу), помешивая, обжаривайте чеснок до золотистого цвета. Добавьте фасоль и обжаривайте все на среднем огне 4-5 минут.



6

Подавайте спаржевую фасоль со шницелем из говядины и соусом барбекю.

Сделать легче

Чтобы блюдо было более легким, говядину можно запечь в духовке при 180°C 15 минут. За 5 минут до готовности к говядине в духовку выложить фасоль.

✻ Предварительно разморозьте спаржевую фасоль