40 dag kolorowej fasoli,10 dag wędzonego boczku, 1 papryka (15 dag), 2 cebule (20 dag), 4 ząbki czosnku, 2 pomidory (20 dag), 2 łyżki smalcu, 1/2 łyżeczki oregano 1 liść laurowy, szczypta przyprawy chili, sól, pieprz 2 łyżki natki pietruszki

Cebule i czosnek obrać, opłukać i posiekać. Paprykę (oczyszczona) i pomidory opłukać i pokroić w kostkę. Boczek pokroić w kostkę. Fasolę opłukać (nie moczyć). Czosnek, fasole i 1 posiekaną cebulę wrzucić do garnka, zalać wodą i gotować pod przykryciem 20 min. Dodać smalec, sól i dalej gotować (ok. 2 godz.), aż fasola będzie miękka. Boczek usmażyć na patelni na rumiano i przełożyć na talerz. Na tłuszczu wytopionym z boczku usmażyć paprykę i pozostałą cebule, doprawić solą, pieprzem, chili, dodać liść laurowy, oregano i natkę pietruszki (1 łyżeczkę natki zostawić do posypania), wymieszać i smażyć 2 min. Następnie dodać pomidory i 2/3 fasoli, dusić dalsze 2 min. Pozostałą fasolę rozetrzeć, dodać do warzyw i dusić jeszcze 10 min. gotowa fasole przełożyć do salaterki lub wazy, posypać boczkiem i natka. Przepis (wielokrotnie wypróbowany) pochodzi z Kuchni z 1996 r.

wg Marzena - przepis z sieci