1,5 szklanki fasolki (drobnej lub jaśka), marchew, pietruszka, kawałek selera, 2 nieduże cebule, 2 całe goździki, 2 ząbki czosnku, masło, 1 łyżka mąki, 1 szklanka białego wytrawnego wina, sól, pieprz, majeranek, ew. maggi (jak ktoś lubi),
20 dag kiełbasy (zwyczajna, toruńska albo coś w tym stylu), kwaśna śmietana.
Fasolę zalać chłodną wodą i odstawić na noc. Następnego dnia dodać marchew, pietruszkę i seler oraz jedną cebulę (w całości) naszpikowaną goździkami. Ugotować do miękkości (można bez solenia, ale ja solę). NIE ODCEDZAĆ!!!
W rondlu o grubym dnie rozgrzać masło, podsmażyć na nim pokrojoną w plasterki kiełbasę; wędlinę przełożyć na talerzyk, na uzyskanym tłuszczu zrumienić cebulę pokrojoną w talarki oraz roztarty czosnek, dodać mąkę i zrobić zasmażkę, zalać winem, wymieszać, doprowadzić do wrzenia i odstawić, żeby ostygło. Z fasoli usunąć włoszczyznę i cebulę (wody po gotowaniu powinno pozostać tyle, żeby fasola była tylko ciut przykryta), a fasolę wraz z woda wrzucić do gara z sosem winnym. Dodać kiełbasę i dusić wszystko ok. 30 minut, mieszając od czasu do czasu. Pod koniec gotowania zaciągnąć śmietaną (+ ew. trochę mąki, jeśli uznacie, że jest ciut rzadkie), doprawić przyprawami do smaku. Pyszne z pieczywem.

Joanna Sereinig - przepis z sieci