**Fazole s mletým hovězím masem**

 250 g bílé a červené fazole si namočíme den předem

Na oleji zpěníme 3 cibule, přidáme 500g mletého hovězího masa, zasypeme kořením gyros a trochu chilli con carne, sůl a pepř, bobkový list, podlijeme vývarem (my měli králičí domácí) přidáme fazole, 500ml pasírovaná rajčata + domácí  kečup, 400g mraženou zeleninu - hrášek, mrkev, kukuřici a provaříme. Podáváme s chlebem, někdy i s bramborami.

Dobrou chuť přejeme...

Za recept děkujeme Martínkovi a jeho mamince paní Ireně J.