רכיבים:

2 גבעולי סלרי

2 גזרים

3 שיני שום

¼ כוס פטרוזיליה

1 בצל בינוני

2 נקניקיות מבשר בקר

400 גרם בשר בקר טחון (רצוי עגל)

3-2 כבדי עוף, חתוכים לחתיכות קטנות

1 חבילה פטריות פורצ'יני מיובשות

8 עגבניות טריות או קופסה עגבניות משומרות, מרוסקות

כוס יין אדום

2 שיני שום

1 כף רסק עגבניות

אופן ההכנה:

1. משרים את הפטריות במים למשך כרבע שעה.

2. מסננים היטב את מי ההשריה ומניחים בצד.

3. קוצצים את הסלרי, הגזר, הבצל, הפטרוזיליה והשום ומטגנים בשמן זית.

4. חותכים את הנקניקיות לחתיכות באורך של כ-1 ס"מ ומוסיפים למחבת.

5. מוסיפים למחבת גם את הבשר, הכבד, השום, המלח והפפריקה.

6. מטגנים תוך כדי בחישה עד שהבשר משחים.

7. מוסיפים למחבת את הפטריות המיובשות שהושרו במים ואת העגבניות המרוסקות, רסק העגבניות והיין ומבשלים כ-30 דקות.