

רכיבים:

אחד מכל הירקות הבאים:

בצל

שורש פטרוזיליה

שורש סלרי

גזר - לטחון גס במעבד מזון (עד קבלת חתיכות בגודל של ½ זית)

½ ק"ג בשר טחון טרי

3 שיני שום כתושות

4 עגבניות חתוכות

1 חב` בזיליקום

1 כוס יין אדום

מלח, פלפל שחור טרי

1 קופסא קטנה של רסק עגבניות

½ כוס שמן זית

אופן ההכנה:

1. בסיר רחב לחמם ½ כוס שמן זית, לטגן את הירוקות עד הזהבה. להוסיף בשר טחון ולטגן תוך ערבוב, עד אשר הוא משנה את צבעו ומתפורר. להוסיף עגבניות קצוצות ויין אדום, לתבל במלח ופלפל ולהרתיח. להנמיך את הלהבה, לכסות ולבשל כך שעתיים. לבדוק מידי פעם שלא חסרים נוזלים, במידה וכן, מוסיפים מים.

2. לאחר שעתיים, להוסיף בזיליקום קצוץ, שום כתוש ורסק עגבניות, לבשל עוד 15 דקות