רכיבים:

300 גרם בשר טחון ללא שומן

4 כפיות שמן

1 בצל קצוץ דק

½ כוס גמבה קצוצה

½ כוס סלרי קצוץ דק

½ כוס פיטריות חתוכות

2 שיני שום קצוצות

1 קופסא עגבניות מרוסקות (800 גרם) או 3 כוסות עגבניות מרוסקות

פלפל

פפריקה

מלח

אורגנו, לפי הטעם

תרסיס שמן

אופן ההכנה:

1. מחממים מחבת טפלון ומרססים בתרסיס שמן. משחימים בו את הבשר ומוציאים לקערה.

2. שמים בסיר את השמן ומאדים בו את הבצל, השום, הפטריות, הגמבה והסלרי.

3. מוסיפים את העגבניות, הבשר והתבלינים, מביאים לרתיחה ומנמיכים את האש. מבשלים עד שמרבית הנוזלים נספגו ומתקבל רוטב סמיך. חשוב לבחוש מדי פעם כדי שהרוטב לא יישרף.