

## מרכיבים (ל-6 מנות):

- 450 גרם בשר בקר טחון (כתף / חזה / צוואר – לא רזה מדי)
- 1 גזר בינוני, קצוץ דק
- 1 גבעול סלרי, קצוץ דק
- 1 בצל בינוני, קצוץ דק
- 2 כפות שמן זית (או 2 כפות שומן אווז / שומן בקר – לטעם עמוק יותר)
- 200 גרם עגבניות קלופות מרוסקות (או פחית קטנה)
- 1 כף גדושה רסק עגבניות
- ½ כוס יין אדום יבש (מומלץ, אפשר להחליף בציר בקר אם מעדיפים בלי אלכוהול)
- 1–2 כוסות ציר בקר (או מים חמים) – להוסיף לפי הצורך בזמן הבישול
- מלח ופלפל שחור טחון טרי

---

## אופן ההכנה:

1. בסיס (סופריטו): מחממים שמן בסיר רחב וכבד. מוסיפים בצל, גזר וסלרי. מבשלים על אש נמוכה עד שהירקות מתרככים ומשחימים מעט.
2. הוספת הבשר: מעלים את הלהבה לבינונית, מוסיפים את הבשר הטחון ומפוררים אותו תוך ערבוב. מבשלים עד שהוא משנה צבע.
3. הוספת היין: מוסיפים את היין ומבשלים עד שהוא מתאדה. (אם לא משתמשים ביין – מדלגים.)
4. העגבניות: מוסיפים את העגבניות ורסק העגבניות, מתבלים במלח ופלפל.
5. בישול ארוך: מנמיכים לאש קטנה מאוד ומבשלים לפחות שעתיים (רצוי 3–4 שעות), תוך ערבוב מדי פעם. אם הרוטב מתייבש – מוסיפים מעט ציר או מים