

- 400 g mięsa wołowego
- 110 g selera świeżego lub mrożonego
- 50 g marchwi
- 40 g cebuli
- 40 g pietruszki
- 10 g świeżego lubczyku
- 1 pomidor
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka szałwii
- 1 łyżka rozmarynu suszonego lub 3 gałązki świeżego
- 200 g soli gruboziarnistej
- 50 g wina [czerwonego wytrawnego](#) lub [półwytrawnego](#)
- 1 liść laurowy
- 1 goździk

Krok 1.

Pokrojone mięso zemleć wrzucając do naczynia miksującego Thermomixa na wirujący nóż - **czas 30 s, obr. 8**
, wyjąć

Krok 2.

Wszystkie warzywa zmiksować - **czas 10 s, obr. 5**

Krok 3.

Dodać sól, mięso, wino, przyprawy i gotować - **czas 30 min, temp. 100 st. C, obr. 2**

Krok 4.

Zmiksować - **czas 1 min, obr. 10**

Krok 5.

Przebrać do słoiczek, zakręcić, postawić do góry dnem do wystudzenia i hermetycznego zamknięcia

Uwagi:

1. Otwarty słoiczek przechowywać w lodówce do 3 miesięcy
2. Zamiast mięsa wołowego można użyć drobiowego i białego wina. Czubata łyżeczka otrzymanej pasty odpowiada jednej kostce rosółowej.