

MILÁNÓI SPAGETTI:

HOZZÁVALÓK 8 SZEMÉLYNEK:

Elkészítés: **40 perc**

- 80 dkg darált hús
- 1 fej hagyma
- 50 dkg hámozott paradicsom
- 4 dl paradicsomszósz
- 1 gerezd fokhagyma
- 30 dkg gomba
- Pirospaprika
- Só
- Bors
- Oregano
- Bazsalikom
- 10 dkg reszelt parmezán sajt
- 2 csomag (1 kg) spagetti tészta
- 3 evőkanál **Gala Harissa szósz**



ELKÉSZÍTÉS:

Az apróra vágott hagymát üvegesre dinszteljük, rátesszük a húst és fehéredésig pároljuk, majd hozzákeverjük a fűszereket. Hozzáadjuk a hámozott paradicsomot, a paradicsomszószot, szintúgy a Gala Harissát is, a zúzott fokhagymát és a szeletelt gombát, és készre főzzük. A végén reszelt parmezánt keverünk hozzá. Kifőzzük a tésztát, leszűrjük, majd ráöntjük a szószot, és ízlés szerint reszelt sajttal tálaljuk.