



Hozzávalók:

**25 dkg makaróni,
10 dkg sampinyon gomba,
35 dkg darált hús,
1 nagy doboz paradicsompüré,
10 dkg reszelt sajt
7 dkg vaj,**

**1 kis fej vöröshagyma,
1 marhahúsleves-kocka,
1 teáskanál cukor,
1-1 púpozott mokkáskanál oregáno
1 mokkáskanál törött fekete bors,
ízlés szerint só.**

Elkészítés:

A makarónit a szokásos módon megfőzzük. Mindig tegyük a főzővízbe a só mellé egy kanál olajat, hogy ne tapadjon össze tálaláskor a tészta. A vöröshagymát tisztítás után nagyon finomra aprítom, a megmosott és letisztított gombát a hússal együtt ledarálom. A vaját felforrósítom, ráteszem a hagymát, és fedő alatt megfonnyasztom, majd hozzáteszem a darált gombát, húst. Megsózom, megborsozom, és ismét fedő alatt, saját levében, puhára párolom. Ha már zsírára sült, hozzáadom a paradicsompürét, ezután együtt pirítom tovább még néhány

Milánói makaróni

2009 szeptember 14., hétfő 18:52

percig. Rászórom az összes fűszert, és másfél dl vízzel felengedem. Kevergetve összeforralom. A reszelt sajtot rászórom és jól összekeverem. A kitálalt milánói makarónit ki-kimég külön is megszórja a megmaradt reszelt sajttal.