**Spaghetti z domowym kebabem i mango**

Składniki na 2 porcje:

* wołowina - 300 g
* makaron Lubella Spaghetti - 250 g
* świeże mango - 1/2 szt.
* oliwa z oliwek - 1 łyżka
* przyprawa do gyrosa - 1 czubata łyżeczka
* sól - 1/2 łyżeczki
* suszona papryczka chili- do posypania

Vinegret:

* musztarda francuska - 1 łyżka
* miód - 1 łyżeczka
* sok z cytryny - 1 łyżeczka
* sól, pieprz - do smaku

Wołowinę mielimy, doprawiamy przyprawą, solą oraz podlewamy oliwą i dokładnie wyrabiamy.

Masę wykładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, na grubość około 5mm, zakrywamy folią aluminiową, wstawiamy do nagrzanego na 180 stopni piekarnika i pieczemy około 5 minut (sprawdzamy widelcem czy mięso nie jest surowe).

W międzyczasie mango kroimy w kostkę oraz gotujemy makaron Spaghetti Lubella.

Z piekarnika wyjmujemy mięso, a powstały tłuszcz odlewamy do miseczki.

Musztardę, miód, sok z cytryny, szczyptę soli oraz pieprzu mieszamy, dolewamy 2-3 łyżki pozostałego wywaru z mięsa.

Spaghetti Lubella mieszamy z mango, pokruszonym mięsem i skrapiamy vinegretem.

Posypujemy posiekaną kolendrą oraz suszoną papryczką chili.