



TXIPIROIA PLANTXAN TINTA COUSCOUSAREKIN

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)
16 txipiroi txiki
1 zorro tinta
1 tipula
300 ml ur
1 edalontzi ardo zuri
1 piper berde
1 tomate
100 gr couscous
1 atal baratxuri
Perrexil xehatua

ELABORAZIOA

Txipiroiak garbituko ditugu, eta tinta gerorako gordeko dugu.
Barazkiak, baratxuria izan ezik, xehatu, eta suan jarriko ditugu. Karamelizatzen utziko ditugu. Ardo zuria gaineratuko dugu, eta lurrundu arte utziko dugu. Tinta gehituko dugu. Guztia su motelean egosiko dugu, erreduzitzen den arte. Iragazi egingo dugu.

Olioaren duen zartagin batean gorrituko dugu baratxuria. Couscousa eta txipiroi-saltsa beroa erantsiko diogu. Minutu batez irakingo dugu, eta zapi batekin estali. 5 minutuz pausatzen utziko dugu. Txipiroiak su handian salteatuko ditugu.

Couscousaren gainean txipiroiak jarriko ditugu. Amaitzeko perrexil xehatua botako dugu gainetik.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
60'



ZAILTASUNA
5/10



OSASUNGARRIA
9/10