



UNTXI KONFITATUA OLIBA ETA OZPINETAKOEKIN

OSAGAIK

(4 lagunentzat)

1 untxi

1 l URZANTE oliba-olio

Piperbeltz pixka bat

1 atal baratxuri

Erramu-hosto batzuk

100 gr SARASA askotariko oliba

100 gr ozpinez ondutako tipula txiki

100 gr ozpinetako luzoker

1 patata

ELABORAZIOA

Olioaren erramuarekin, baratxuriarekin eta piperbeltzarekin berotuko dugu. Untxia laurdenetan zatituta gehitu eta labean (150 °C-tan aurreberotuta) estalita sartuko dugu. 45 minutuz utziko dugu. Egina dagoenean, hozten utziko dugu.

Patata zuritu eta juliana erara moztuko dugu. Almidoia kentzeko garbitu eta oliba-olio ugaritan frijituko dugu. Xukatuko dugu.

Untxia plateraren erdian eta inguruan ozpinetakoak eta lasto-patatak ipiniko ditugu.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
30'



ZAILTASUNA
6/10



OSASUNGARRIA
9/10