



UNTZIA TENPURAN

OSAGAIAK

(4 pertsonarentzat)
1 untxi, zati ertainetan zatitua
1 atal baratxuri
½ sorta perrexil
Oliba-olioa, frijitzekoa, URZANTE

Tenpura egiteko:
100 gr gari-irin, GALLO
100 gr arto-irin, DIET
250 gr ur
1 koilarakada legami-kafe, ROYAL
Gatza

Saltsa egiteko:
200 gr tomate-saltsa,
HELIOS
20 tanta tabasko
1 sorta tipula-hazi
20 ml oliba-olio birjina,
ALMAZARA DE TUDELA

ELABORAZIOA

Baratxuria eta perrexila xehatuko ditugu, untxiarekin nahastu eta marinatzen utziko dugu 30 minutuz. Bitartean, tenpura prestatuko dugu. Horretarako, irinak ur hotzarekin, legamiarekin eta gatzarekin nahastuko ditugu.

Saltsa egiteko:

Tipula-hazia xehatu, eta tomate-saltsarekin, tabasko tantekin eta oliba-olio birjinarekin nahastuko dugu.

Untxi zatiak irinetik eta, gero, tenpuratik pasako ditugu. 160 gradutan dagoen oliotan frijituko ditugu, zatiak urre-kolorekoak eta kurruskari egon arte.

Paper xurgagarriara aterako ditugu, eta katilu batean jarritako saltsarekin zerbitzuko ditugu.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
45'



ZAILTASUNA
8/10



OSASUNGARRIA
6/10