



TOLOSAKO BABARRUNEN KREMA

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)

Tolosako babarrunak, 100 gr

Hirugiharra, 50 gr

Odolostea, 100 gr

Ibarrako sei pipermin

Aza, 100 gr

URZANTE oliba-olio birjina estra, zurrusta bat

ELABORAZIOA

Bezperan, babarrunak ur epelean beratzen jarriko ditugu.

Hurrengo egunean, uretatik kendu eta kazola batean sartuko ditugu, eta ur hotzez estaliko ditugu. Gatz-pixka bat botako dugu, eta oliba-olio birjina estraren zurrusta bat. Ordubete eta erdi utziko ditugu egosten. Bereizita gordeko ditugu.

Hirugiharra uretan egosi eta gordeko dugu.

Aza juliana eran moztu eta kazola batean sueztituko dugu, su txikian.

Odolostea 3 cm inguruko xerretan moztu eta plantxan egingo dugu, zartagin batean eta olio gutxirekin.

Piperminak txikituko ditugu.

Babarrun-krema egingo dugu. Egosketako ura gehituko diogu kremari, nahi dugun testura lortu arte.

Babarrun-krema erdian jarriko dugu, eta, albo banatan, odolostea eta hirugiharra. Txikitutako piperminak gainetik bota eta, azkenik, sueztitutako aza jarriko dugu.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
120'



ZAILTASUNA
4/10



OSASUNGARRIA
10/10