



BABARRUN GORRI KREMA ODOLKI FRIJITUAREKIN

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)
80 gr babarrun gorri egosi.
20 pipermin
Oliba-olioa
1 odolki
1 tipula
100 gr irin
1 arrautza
Ogi birrindua
Piperrauts mina

ELABORAZIOA

Babarrun egosiekin purea egingo dugu.

Odolkia 30 minutuz egosiko dugu uretan, urari gatz botako diogu. Bien bitartean, tipula xehatu, eta kazola batean sueztituko dugu. Behin egosi denean, odolkia gehituko diogu eta dena desegingo dugu. Gero birrindu, guztia iragazi, eta hozten utziko dugu. Ore hori hozten denean, kroketa moduko pilotatxoak egingo ditugu, eta irinetik, arrautzatik eta ogi birrindutik pasako ditugu. Frijitu, eta paper xurgatzailean xukatzen utziko ditugu.

Azpil batean, alde batetik besterako marra bat egingo dugu purearekin. Gainean, krocketak eta piperminak jarriko ditugu. Piperrautsa hautseztatuko dugu gainetik.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
70'



ZAILTASUNA
6/10



OSASUNGARRIA
7/10