



# LEGATZ KURRUSKARIA ZITRIKO CHUTNEY-AREKIN

## OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)

4 legatz-hegal

4 orri brick

½ pipermin xehatu

1 limoi zuku

**Zitriko chutney-a egiteko:**

1 laranja

1 arabisagar gorri

1 mandarina

1 limoi

1 tomate

100 gr azukre

**Espeziak (currya, kanela-hautsa  
eta piperbeltza)**

## ELABORAZIOA

Legatz-hegalak garbitu, eta muturrak ondo ebakiko ditugu. Erditik ebaki, eta 10 minutuz utziko ditugu zukuarekin eta piperminarekin beratzen.

Xukatuko ditugu, eta, gero, zertxobait hezetu dugun brick-orean bilduko ditugu hegalak, angeluzuzenak sortuz.

Zitrikoei atalak aterako dizkiegu. Tomatea lauki txikietan moztuko dugu, eta azukrearekin batera suan jarriko dugu. Erreduzitzen utziko dugu marmelada antzeko bat geratu arte. Espeziak erantsiko ditugu.

Zartagin beroan olio tanta batzuk jarri, eta legatz-paketeak su txikian markatuko ditugu, gorritu arte. Platerean jarri eta chutney-arekin batera zerbitzatuko dugu.



PREZIOA  
ERTAINA



DENBORA  
40'



ZAILTASUNA  
7/10



OSASUNGARRIA  
7/10