



IDIAZABAL MAMIA IRASAGAR ETA INTXAUR GARRAPIÑATUEKIN

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)

Idiazabal mamia prestatzeko:

500 ml ardi-Esne

Gatzagi-tanta batzuk

100 g Idiazabal Gazta

Irasagar-krema egiteko:

100 g Irasagar

25 ml Ur

Intxaur garrapiñatuak egiteko:

25 g intxaur txikitu

25 g Azukre

PRESTATZEA

Irasagarra sutan jarriko dugu urarekin, disolba dadin. Lortutako krema 4 edalontzixotan banatuko dugu.

Gazta birrinduko dugu eta esnetan utziko dugu egonean 12 orduz. Iragazi egingo dugu eta sutan jarriko dugu 45 gradu lortu arte. Irasagar-kremaren gainean pare bat gatzagi-tanta botako ditugu eta esnea botako dugu, mugitu gabe gatzatzen utziz. Intxaurrekin eta azukrea sutan jarriko ditugu eta etengabe mugituko ditugu azukrea disolba dadin eta intxaurrekin itsatsita gera dadin. Urre kolorea hartzen duenean, labeko paperera aterako dugu. Hoztean, itsatsita geratu direnak bereiziko ditugu.

Mamia eta intxaurrekin bereizita zerbitzatuko ditugu.



**PREZIOA
BAXUA**



**DENBORA
60'**



**ZAILTASUNA
7/10**



**OSASUNGARRIA
8/10**