



ESKABETXEAN EGINDAKO UNTXIAREN ENTSALADA

OSAGAIK

(4 lagunentzat)

1 untxi

1 zati pipermin

DUCROS piperbeltza aletan, norberaren
gustura

1 atal baratxuri

100 ml KOIPE oliba-olio

100 ml ANETO oilasko-salda

150 ml EVA sagardo-ozpin

Askotariko letxugen hosto batzuk

ELABORAZIOA

Baratxuria eta pipermina oliba-oliotan
frijituko ditugu. Untxia laurdenetan
gehitu eta zertxobait gorrituko dugu.
Piperbeltza, ozpina eta salda gehitu eta
20 minutuz egos daitezen utziko ditugu.
Hozten utzi eta apurtuko dugu.

Hostoak eskabetxearekin onduta ipini eta
untxi zatiak gainetik jarriko ditugu.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
30'



ZAILTASUNA
2/10



OSASUNGARRIA
9/10