



TXITXIRIO EDO GARBANTZU FRIJITUAK JANAURREKO GISA

OSAGIAK

(4 pertsonarentzat)
1 pote txitxirio egosi
1 koilarakada gari-irin
1 koilarakada curry hautsa
500 ml oliba-olio
1 lima
Perrexil xehatua

ELABORAZIOA

Txitxirioak garbitu eta xukatuko ditugu. Su motelean 5 edo 10 minutuz jarriko ditugu zartagin ez-itsaskor batean, hezetasuna gal dezaten. Irinetik pasa, eta olio beroan frijituko ditugu. Estalkia jarriko dugu dena ez ziprztintzeko. Behin frijitu ditugunean, paper xurgatzailean jarriko ditugu xuka daitezen.

Curry hautsa eta lima-birrindura gehituko diegu. Txitxirioak katilu batean jarriko ditugu eta gainera perrexila hautseztatuko dugu. Lima tanta batzuk botako dizkiogu.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
30'



ZAILTASUNA
6/10



OSASUNGARRIA
7/10