



ARRAUTZAK OGI MAMI, PERRETXIKO ETA ONDDOEKIN

OSAGAIAK

(4 pertsonarentzat)
4 Arrautza
100 gr Perretxiko
100 gr Onddo
40 gr Urdaiazpiko iberiko xehatu
1/2 barra Ogi zahar
20 gr Urdai xehatu
Oliba-Olio

PRESTAKETA

Arrautzak 65°C-tan egosiko ditugu 35 minutuz.
Gerorako utziko dugu.

Ogia ahalik eta zatirik meheenetan txikitu eta
katilu batean jarriko dugu. Ur tanta batzuk
bota eta eragingo dugu. Berriro egingo dugu
lan hori. Zapi batekin estali eta gerorako utziko
dugu.

Arrautza berriro berotuko dugu 70°C-tan 3
minutuz.

Ireki, eta plateraren gainean jarriko dugu. Urdaia
eta urdaiazpikoa minutu batez sueztitu, eta ogi-
mamiak erantsiko ditugu. Guztia nahastu eta
arrautzen ondoan jarriko dugu.

Onddoak eta perretxikoak salteatu, eta gatzaz
eta piperbeltzez onduko ditugu. Beste ontzi
batean aurkeztuko ditugu, osagarri gisa.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
70´



ZAILTASUNA
9/10



OSASUNGARRIA
6/10