



DILISTA ETA PERRETIXIKOAK KAFFE IRLANDARRAREN ERARA

OSAGIAK

(4 pertsonarentzat)
80 gr pardina dilista
1 atal baratxuri
20 ml oliba-olio
8 tipula gorri
100 ml esne-gain
50 gr barrengorri
50 gr kardu-ziza

ELABORAZIOA

Baratxuria eta tipula xehatu, eta kazola batean sueztituko ditugu. Dilistak gehituko ditugu, eta beste bost minutuz utziko dugu guztia suan. Urez estali, eta egosten utziko dugu. Behin egosita, birrindu eta iragaziko dugu.

Perretxikoak xehatu, eta olio tanta batekin sueztituko ditugu. Esne-gaina erantsi eta 5 minutuz egosiko dugu, irakiten jarri gabe. Iragazi, eta iragazkia pasa ez duten perretxiko zatiak baztertuko ditugu. Hozten utziko dugu.

Hagaxka baten laguntzaz pixka bat harrotuko dugu esne-gaina, guztiz loditu gabe.

Dilista-pure beroa kopa batean jarriko dugu.

Esne-gaina arreta handiz erantsiko diogu, nahastu ez daitezen eta kafe irlandar baten moduan gera dadin.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
60'



ZAILTASUNA
7/10



OSASUNGARRIA
7/10