



MUSKUILUAK ARROZAREKIN

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)
16 muskuilu handi
1/2 kopa ardo zuri
50 gr arroz
1/2 tipula
1 atal baratxuri
1 pipermin
1 tomate urratu
3 hari azafrai

ELABORAZIOA

Muskuiluak ondo garbituko ditugu eta ardoarekin jarriko ditugu kazola batean. Estalkia jarriko dugu. Irakinaldi bat emango diogu, eta oskolak atera eta gerorako utziko ditugu.

Baratxuria, tipula eta pipermin xehatua sueztituko dugu. Tomate urratua gehituko diogu, eta ura lurrundu arte utziko dugu.

Arroza eta muskuiluak egostearen salda gehituko diogu (beharrezkoa izango balitz, ura erantsi arroza egosten amaitu dadin). Hamabi minutuz utziko dugu suan.

Sutik kendu eta arroza oskolen gainean jarriko dugu. Muskuilua gainean jarri eta perrexila botako diogu gainetik.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
30'



ZAILTASUNA
6/10



OSASUNGARRIA
8/10