



OILASKO BULARKIA GAINETIK ERREA GAZTA PARMESANOAREKIN

OSAGAIAK

(1 pertsonarentzat)
oilasko-bularkia 1
30 gr ardo zuri
adar ez kai lehor 1
40 gr parmesano gazta
piper gorri 1
piper berde 1
piper hori 1
Oliba-olio txorrota bat
Gatza eta piperbeltza

ELABORAZIOA

Zartagin bat jarriko dugu su ertainean. Bularkiari gatza eta piperbeltza botako diogu, eta ez kai pixka bat ere erantsiko dugu. Bularkiak zartaginean jarri, estali eta bularkia bi aldeetatik markatuko dugu.

Ardo zuria gaineratuko dugu eta lurrundu arte utziko dugu. Bularkia atera, eta hozten utziko dugu.

Zartagin horretan bertan, eta su bizian, piperrak -makiltxoetan moztuta- salteatuko ditugu. Behin egin direnean, tupperraren behealdean jarriko ditugu; bularkia xerratu, eta piperren gainean jarriko dugu.

Gainetik gazta birrindua botako dugu. Errezeta hori hotzean zein beroan jan daiteke.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
20'



ZAILTASUNA
5/10



OSASUNGARRIA
10/10