



OTARRAINXKA ENTSALADA

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)
24 otarrainxka
12 tomate lehor
1 kalabazin
1 atal baratxuri
Perrexil xehatua
1 letxuga
1 azenario
Ozpina
Oliba-olio birjina

ELABORAZIOA

Otarrainxkak zuritu eta gerorako utzi.

Otarrainxkak olio-txorrota batekin, baratxuriarekin, perrexil xehatuarekin eta gatzarekin marinatzen utziko ditugu ordubetez.

Zartagin batean kalabazina, azenarioa eta tomate lehorra laukitxotan moztuta salteatuko ditugu.

Plateraren alde batean barazki salteatuak jarriko ditugu. Otarrainxkak salteatuko ditugu eta gainean jarriko ditugu. Ondoan letxuga maneatua jarriko dugu.



GLUTENIK
GABE



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
30'



ZAILTASUNA
5/10



OSASUNGARRIA
7/10