



UNTXI GISATUAZ BETETAKO PIKILLOAK

OSAGAIK

(4 lagunentzat)

1 untxi

100 gr porru xehatu

100 gr txalota xehatu

100 ml UJUE ardo beltz

1 l ANETO hegazti-salda

GALLO irina

1 lata ANKO pikillo

Perrexila norberaren gustura

ELABORAZIOA

Untxia zatitu eta irineztatuko dugu oliba-oliotan frijitu aurretik.

Barazkiak oliotan sueztituko ditugu eta, erregosita daudenean, untxi frijitua eta ardoa gehituko ditugu. Loditzen utzi eta salda gehituko dugu. 40 minutuz egosten utzi eta hoztu dadin utziko dugu, untxia apurtu ahal izateko.

Saltsa birrindu eta iragaziko dugu.

Pikilloak plantxan markatu eta untxiarekin beteko ditugu. Minutu batzuk labean berotu eta platerera eramango ditugu. Inguruan saltsarekin apaindu eta gainetik perrexila ipiniko dugu.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
50'



ZAILTASUNA
6/10



OSASUNGARRIA
8/10