



TXERRI IBERIKOKO AZPIZUNA CHOUCROUTAREKIN

OSAGAIAK

(4 pertsonarentzat)
1 Azpizun txerri iberiko

Choucrouta egiteko:
200 gr Aza
25 ml sagardo-Ozpin
20 gr Dijon ziape
20 gr Urdai

Mugurdi saltsa egiteko:
100 gr Mugurdi
25 gr Azukre

PRESTAKETA

Choucrouta egiteko:

Urdaia suan jarriko dugu olio pixka batekin. Aza juliana erara moztuta gehituko diogu, eta guztia su motelean sueztituko dugu 20 minutuz.

Ziapea erantsi eta sutik kenduko dugu. Gerorako utziko dugu.

Mugurdi saltsa egiteko:

Mugurdia eta azukrea suan jarriko dugu 20 minutuz. Iragazi eta gerorako utziko dugu.

Azpizun zatiak suan markatuko ditugu. Plateraren behealdean choucrouta jarriko dugu eta gainean azpizuna. Apaintzeko mugurdi-saltsa jarriko diogu.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
60'



ZAILTASUNA
5/10



OSASUNGARRIA
7/10