



UNTXI TINBALA

OSAGAIK

(4 lagunentzat)
1 untxi
1 tipula
100 gr azenario
1 sorta ez kai
100 ml UNZAGA ardo zuri
1 l ANETO oilasko-salda
200 gr LUENGO dilista egosi
50 gr sesamo

ELABORAZIOA

Azenarioa kubotxotan moztuta eta tipula txikitua ardoan eta saldan irakiten jarriko ditugu. Untxia laurdenetan gehitu eta 20 minutuz egosiko dugu. Hozten utzi eta apurtuko dugu.

Barazki egosiak xukatu eta dilistekin nahasiko ditugu.

Ezkaia saldari gehitu eta arto-irin pixka batekin lodituko dugu. Gerorako utziko dugu.

Molde biribil batean, dilista-oinarria jarriko dugu. Gainetik untxi apurtua ipini eta labean sartuko dugu zenbait minutuz berotu dadin. Paterean jarri eta gainetik sesamoa zabalduko dugu. Saltsa inguruan ipiniko dugu.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
30'



ZAILTASUNA
3/10



OSASUNGARRIA
9/10