



TXIPIROI ARRAUTZAZTATUAK TINTAN

OSAGIAK

(4 pertsonarentzat)
1 Txipiroi handia

Arrautzaztatzeko:
100 gr tenpurarako Irin
1 koilarakada Ur hotz
1 zorro Txipiroi-tinta
1 Lima
oliba-Olio (frijitzeko)

PRESTAKETA

Txipiroia garbitu, eta uztaitan moztuko dugu, 2 cm zabal.

Arrautzaztatzeko tenpurarako:

Irina eta tinta nahastuko dugu, eta ura erantsiko diogu testura krematsua lortu arte. Nahastura gerorako utziko dugu.

Txipiroi-uztaiak tenpuratik pasako ditugu eta frijitzen jarriko ditugu olio oso bero dagoenean.

Txipiroi-uztaiak paper xurgatzailean xukatuko ditugu, eta platerean jarri.

Lima-birrindura gehituko diogu, baita lima-zuku tantaren bat ere gainetik.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
60'



ZAILTASUNA
5/10



OSASUNGARRIA
7/10