



DILISTAK BARAZKIEKIN

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)

LUENGO dilistak, 400 gr

Azenario bat

Patata bat

Porru txiki bat

Tipula, 100 gr

Baratzuri-atal bat

DUCROS piperrauts gozoa, pixka bat

URZANTE oliba-olio birjina, koilarakada bat

Gatza, koilarakada bat

Erramu-hosto bat

ELABORAZIOA

Bezperan, dilistak ur epelean beratzen jarriko ditugu.

Barazkiak dado txikietan moztuko ditugu, eta baratxuria, xerretan.

Lapiko batean, oliba-olio pixka bat, tipula eta baratxuria jarri, eta sueztituko ditugu. Patata eta azenarioa bota, eta sueztitzen jarraituko dugu. Erramua eta piperrautsa gehituko ditugu.

Bi litro ur bota eta dilistak gehituko ditugu. 50 minutuz utziko dugu lapikoa suan. Gatz-puntua egiaztatu eta zerbitzatuko dugu.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
60'



ZAILTASUNA
2/10



OSASUNGARRIA
9/10