



ZAINZURIAK PLANTXAN AZENARIO ZOPAREKIN

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)
2 zainzuri zuri
12 azenario
2 atal baratxuri
1 adar ez kai lehor
50 gr urdaiazpiko xehatu
1 txalota xehatu
10 ml oliba-olio
Azukrea eta gatza egoste-uretarako

ELABORAZIOA

Zainzuri zuriak zurituko ditugu. 5 minutuz egosiko ditugu uretan, gatza eta azukrearekin, eta puntu-puntuan utziko ditugu. Gerorako gordeko ditugu.

Azenarioa zuritu eta likuatuko dugu. Gerorako utziko dugu.

Baratxuriak zanpatu, eta suan jarriko ditugu olio pixka batekin. Baratxuriak gorritu direnean, azenario likuatua eta ez kai lehorra gehituko ditugu. 10 minutuz erreduzitzen utziko dugu.

Zainzuriak olio pixka batekin markatuko ditugu, gorritu arte.

Zainzuriak platerean jarri, eta gainetik zopa erantsiko diegu. Platera amaitzeko, gainetik jarriko diogu urdaiazpiko eta txalota xehatua.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
45'



ZAILTASUNA
6/10



OSASUNGARRIA
10/10