



ZAINZURI ZURIAK ZAINZURI BERDEEN OZPIN OLIOAREKIN

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)
12 zainzuri zuri
1 sorta zainzuri berde
20 antxoak, latakoak
8 pipermin
Azukrea eta gatza egoste-uretarako
10 ml sagardo-ozpin
20 ml oliba-olio birjin estra

ELABORAZIOA

Zainzuri zuriak zurituko ditugu eta zurtoinarekin azken zatia kenduko diegu.

Ur irakinetan 15 minutuz egosiko ditugu gatza eta azukrearekin. Ur horretan utziko ditugu gerorako.

Zainzuri berdeak pixka batean salteatuko ditugu, eta zuku-makinatik pasatuko ditugu. Zuku hori olioarekin eta ozpinarekin onduko dugu.

Zainzuriak platerean jarri eta gainetik ozpin-olioa erantsiko diegu.

Amaitzeko, antxoak bildu, eta piperminekin batera dekoratuko dugu platera.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
45'



ZAILTASUNA
6/10



OSASUNGARRIA
10/10