



LEGATZA

FISH & CHIPS ERARA

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)
2 legatz-isats
200 gr patata
150 gr maionesa
10 gr tipulin xehatu
10 gr txalota xehatu
20 gr Dijon ziape
100 ml garagardo
30 ml ur
20 gr pipa zuritu
1 lima

ELABORAZIOA

Legatz-isatsetik xerrak atera, eta zati bakoitza lautan moztuko dugu, luzetara.

Garagardoa, irina eta pipa zurituak nahastuko ditugu.

Maionesa, tipulin xehatua, txalota eta ziapea erantsiko diogu. Dena ondo nahastuko dugu..

Patatak garbitu, eta zurituko ditugu. Xerra finetan moztu, eta oliba-olio beroan frijituko ditugu. Ondo xukatuko ditugu eta lima-birrindura gainetik erantsiko diogu.

Oliba-olioa berotzen jarriko dugu, eta legatz-zatiak irinetan eta tenpuraan pasa eta olio beroan frijituko ditugu. Paper xurgatzailean xukatuko ditugu.

Legatz-zatiak egunkari-orri batean bilduko ditugu. Ondoan patatak jarriko ditugu eta gainetik lima-birrindura pixka bat botako diogu. Maionesa katilu batean jarriko dugu.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
50'



ZAILTASUNA
7/10



OSASUNGARRIA
6/10