



BRANDADA ETA BERBERETXO LASAGNA KURRUSKARIA

OSAGIAK

(4 pertsonarentzat)

Brandada egiteko:

100 gr Bakailao

50 ml oliba-Olio

50 gr Patata egosi

1 atal Baratxuri

25 gr Berberetxo egosi

8 orri Brick

tomate-Saltsa

Perrexil-saltsa egiteko:

25 gr Perrexil

1 atal Baratxuri

1 koilarakada oliba-Olio birjin estra

PRESTAKETA

Brandada egiteko:

Olioia baratxuriarekin 90°C-tan berotzen jarriko dugu eta bakailaoa xaflatan erantsiko dugu. 5 minutuz konfitatuko dugu, eta patata erantsiko diogu. Guztia birrinduko dugu. Gerorako utziko dugu.

Perrexil-saltsa egiteko:

Oliba-olioan frijituko dugu perrexila eta baratxuria. Xukatu eta txikituko dugu, beharrezkoa balitz oliba-olio tanta batzuk gehituko ditugu. Gerorako utziko dugu.

Brick-orria 10 cm luze eta 6 cm zabal duten laukizuzenetan moztuko dugu. Oliba-olioarekin margotuko dugu eta laberatuko dugu, 150°C-tan 15 minutuz. Gerorako utziko dugu. Hostopila egingo dugu brick-orriekin eta bakailao-brandadarekin; lehenik brick-orria jarriko dugu eta gero brandada, hainbat geruza muntatuta. Hostopilaren inguruan jarriko dugu saltsa.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
120'



ZAILTASUNA
8/10



OSASUNGARRIA
7/10