



LEGATZ TRONTZOA MUSKUILU APARRAREKIN

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)
4 trontzo legatz
200 gr muskuilu
1 arrautza-gorringo
20 ale piperbeltz
20 hosto albaka
Oliba-olioa

ELABORAZIOA

Muskuiluak egosten jarriko ditugu, albakarekin eta piperbeltzarekin batera, kazola estali batean. Sutik kenduko dugu.

Saltsa egiteko: lortzen den ura iragaziko dugu. Ura epeldu denean, arrautza-gorringoa erantsiko diogu. Gerorako utziko dugu.

Legatz trontzoak zartagin batean kozinatuko ditugu olioarekin, puntu-puntuan egon arte.

Muskuiluak platerean jarriko ditugu, eta horien gainean legatz-trontzoak. Saltsa irabiagailuarekin emulsionatuko dugu. Lortzen den aparra plateraren oinarria estaltzen jarriko dugu.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
30'



ZAILTASUNA
6/10



OSASUNGARRIA
9/10