



LEGATZA ESKABETXE SUABEAREKIN ETA ENTSALADAREKIN

OSAGAIAK

(4 pertsonarentzat)
2 trontzo legatz, 200 gr-koak
25 ml oliba-olio
1 atal baratxuri
1 hosto erramu
Tipulin erdia
5 gr piperrauts min, La Verakoa
10 ml sagardo-ozpin
10 ml ardo zuri
100 ml ur
100 gr letxuga, mezclum
1 sagar, Granny Smith

ELABORAZIOA

Baratxuria suan jarriko dugu olioarekin eta juliana erara moztutako tipularekin. Pixka bat gorritu denean, ardo zuria erantsiko dugu ozpinarekin, urarekin eta piperrautsarekin batera.

Trontzoak xerretan zatitu, eta eskabetxe horretan sartuko ditugu 10 minutuz 80 gradutan.

Platerean, letxuga onduaren gainean jarriko dugu legatza, eskabetxearekin batera. Juliana erara moztutako sagarra jarriko dugu gainetik.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
30'



ZAILTASUNA
6/10



OSASUNGARRIA
9/10