



# LEGATZA CAVA LURRUNEAN

## OSAGAIAK

(4 pertsonarentzat)  
4 trontzo Legatz (150 gr inguru trontzo bakoitzak)  
1/2 l Cava

Barazki crudité-ak egiteko:

1 Azenario  
1 Kalabazin  
1 Porru  
1 txorrota oliba-Olio birjin estra

## PRESTAKETA

Azenarioa zuritu eta juliana erara moztuko dugu, baita kalabazina eta porrua ere.

Legatz-trontzoak lurrun bidez egosteko ontzian jarriko ditugu, eta xehatutako barazkiak gainean jarriko dizkiegu. Kazolan cava bota eta legatza eta crudite-ak dituen egoste-ontzia bertan sartuko dugu. 5 minutuz, gutxi gorabehera, egosiko dugu lurrun bidez, betiere estalkia jarrita.

Platerera aterako dugu, eta gainetik oliba-olio birjin txorrota botako diogu.



PREZIOA  
ERTAINA



DENBORA  
30´



ZAILTASUNA  
6/10



OSASUNGARRIA  
9/10