



HAZI OGIAREN MAMI FRIJITUAK ARRAUTZA GORRINGO KREMAREKIN

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)
200 gr hazi-ogi gogor
20 gr hirugihar xehatu
20 gr txorizo xehatu
10 ml oliba-olio
Perrexil xehatua
2 arrautza-gorringo
10 ml ardo zuri
1 atal baratxuri, xehatua

ELABORAZIOA

Xerra finetan moztuko dugu ogia. Ur tanta batzuk botako ditugu eta zapi heze batekin estaliko dugu 15 minutuz.

Zartagina suan jarri, eta baratxuria, hirugiharra eta txorizoa sartuko dugu. Sueztitu, eta ogi-mamiak erantsiko ditugu, pixka batean salteatzeko.

Gorringoak -gatza eta piperbeltzarekin- maria-bainuan jarriko ditugu, ardo zuriarekin batera, eta aparra atera arte harrotuko ditugu.

Alde batean ogi-mamiak jarriko ditugu, eta gainean gorringoa eta perrexila hautseztatuta.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
35'



ZAILTASUNA
8/10



OSASUNGARRIA
6/10