



OTARRAINXKA ETA MAIONESA PETIT CHOUXA

OSAGAIAK

(4 pertsonarentzat)

Choux-orea egiteko:

250 ml Ur

50 gr Gurin

50 gr Gantz

Gatz-pitin bat

150 gr gari-Irin

5-6 Arrautza ertain

12 Otarrainxka egosi

250 ml Maionesa

20 gr Tipulin xehatu

20 gr ozpinetako Pepino xehatu

15 gr arto-Irin

PRESTAKETA

Kazola batean ura gurinarekin, gantzarekin eta gatzarekin berotuko dugu. Irakiten hasten denean irin guztia batera gehituko diogu, eta eragingo dugu, guztiak bat egin arte. Orea sutik atera eta hozten utziko dugu. Arrautzak banan-banan gehituko dizkiogu eta guztia espatularen laguntzarekin nahastuko dugu.

Pastelgintzako mahuka batean jarri, eta laberako papera duen azpil batean tontortxoak egingo ditugu. 210°C-tan laberatuko dugu tontortxoak puztu eta gorritu arte, 15 minutu inguru. Otarrainxkak zuritu eta xehatuko ditugu eta tipulinarekin, ozpinetako pepinoarekin eta maionesarekin nahastuko dugu.

Petit chouxak zabaldu, eta maionesa- eta otarrainxka-betegarriarekin beteko dugu. Goiko aldea gainean jarri, eta arto-irin pixka bat botako diogu gainetik gozo-itxura emateko.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
70'



ZAILTASUNA
8/10



OSASUNGARRIA
6/10