



PARMESANO GAZTA PIRULETAK ESPEZIEEKIN

OSAGAIAK

(4 pertsonarentzat)

100 g Gazta parmesano

Piperrauts min koilarakada 1

Oregano lehor koilarakada 1

Piperbeltz koilarakada 1

Curry koilarakada 1

Jengibre-hauts koilarakada 1

PRESTATZEA

Gazta oso fin birrinduko dugu eta labeko paperaren gainean zabalduko dugu, 12 zm-ko diametroko (gutxi gorabehera) biribilak eginez. Erdian broxeta-makila bat ipiniko dugu.

150 gradutan sartuko dugu labean 20 minutuz. Hozten utzi eta papera kenduko dugu.

Labetik ateratzean espezieak hautseztatuko ditugu piruleten gainetik.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
25'



ZAILTASUNA
6/10



OSASUNGARRIA
6/10