



ARRAIN ZOPA OGI BIRIBILEAN

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)
1 ogi biribil
1 litro arrain-zopa
16 otarrainxka
8 muskuilu
1 lata berberetxo
1 atal baratxuri
Perrexil xehatua
Gatza
Oliba-olio birjin estra

ELABORAZIOA

Baratxuria zuritu eta xehatuko dugu.
Otarrainxkak zuritu, eta baratxuri xehatuarekin eta oliba-olio zorrotada batekin nahastuko ditugu.

Ogiaren goialdean zulo bat egin, eta ogia irekiko dugu. Ia ogi-mami guztia hustuko dugu. Ogi-mamiaren ertzak zanpatu, eta labean sartuko dugu, 15 minutuz eta 150 gradutan.

Lapiko bat suan jarri, eta otarrainxkak salteatuko ditugu. Muskuiluak eta berberetxoak gehituko ditugu. Guztia zoparekin estaliko dugu. 1 minutu egosten utziko dugu. Gatza eta perrexil xehatua erantsiko diogu.

Muskuiluak maskorretatik bereiziko ditugu. Zopa ogi biribilaren barruan zerbitzatuko dugu.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
40'



ZAILTASUNA
7/10



OSASUNGARRIA
8/10