



ERREBOILOA LABEAN, PATATEKIN ETA SUSTRAIEKIN

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)
1,5 kilo inguruko erreboilo bat
Patata ertain bat
Azenario ertain bat
Erremolatxa egosi bat
Bi baratxuri-atal
Pipermin-zati bat
CARBONELL oliba-olioa, koilarakada bat
AÑANA MINERAL gatza, koilarakada bat

ELABORAZIOA

Labea aurrez berotuko dugu 220 °C-an.
Erreboiloa moztuko dugu, buruaren azpian eta bizkarrezurrean zehar. Zure BM arrandegian prestatuta eskatu desakezu. Gatz-puntuan jarri eta oliba-olioaren zurrusta bat botako dugu gainetik.

Patata, azenarioa eta erremolatxa moztuko ditugu.

Litro bat ur irakiten jarri eta gatza botako dugu. Patata eta azenarioa 20 minutuz egosiko ditugu. Uretatik aterako ditugu.

Zartagin batean, oliba-olio pixka bat jarri, eta patata eta azenarioa sueztituko ditugu. Beste zartagin batean, baratxuria eta pipermina frijituko ditugu oliba-oliotan.

Erreboiloa labetik atera, eta olio errea eta oliba-olio zurrustadatxo bat botako diogu gainetik. Barazkiekin batera zerbitzatuko dugu.



PREZIOA
ALTUA



DENBORA
50'



ZAILTASUNA
5/10



OSASUNGARRIA
10/10