



BARATXURI ZOPA ETA BAKAILAO PUSKA

OSAGIAK

(4 pertsonarentzat)
**1 l bakailao-Salda (bakailaoaren arantzekin eta
mozkinekin eginda)**
2 atal Baratxuri xehatu
1 Piper txorizero (bezperatik uretan)
30 gr Txalota xehatu
100 ml tomate-Saltsa
1 Hosto erramu
30 gr Porru xehatu
8 xerra Ogi gogor
200 gr Bakailao-trontzo gatz gabetu

PRESTAKETA

Kazola batean barazki xehatuak jarri, eta sueztituko ditugu. Erramu hostoa, ogi gogorra eta piper txorizeroa gehituko ditugu. Ondoren, tomate-saltsa botako dugu, eta bakailao-salda gehituko dugu. 30 minutuz egosten utziko dugu.

Kazolatik ogi gogorraren erdia aterako dugu, eta 2 minutuz sartuko dugu bakailao-trontzoa, bertan kozina dadin. Atera, eta trontzoa xaflatan bereiziko dugu.

Bakailao-xaflak plater batean jarriko ditugu lehendik atera dugunarekin batera, zopa bereizita zerbitzatuko dugu.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
60'



ZAILTASUNA
7/10



OSASUNGARRIA
7/10