



MUSKUILU FRESKOAK AZAFRAIAREKIN

OSAGIAK

(4 pertsonarentzat)

Eskabetxean dauden muskuiluen krema egiteko:
2 lata Muskuilu eskabetxean
1 Patata zuritu eta egosi

Muskuilu freskoak prestatzeko:
1/2 kg Muskuilu fresko
20 gr Piperbeltz
1 Hosto erramu
1/2 Tipulin
1 koilarakada Azafrai

PRESTAKETA

Eskabetxean dauden muskuiluen krema egiteko:

Muskuiluak pototik atera, eta patata egosiarekin batera txikituko ditugu. Muskuilu poteak garbitu, eta gerorako gordeko ditugu.

Muskuilu freskoak prestatzeko:

Muskuilu freskoak piperbeltzarekin, erramuarekin eta tipulinarekin kazola batean sartu, estalkia jarri, eta sutan jarriko dugu. Behin muskuiluak ireki direnean, maskorretik bereizi, eta gerorako utziko ditugu.

Potoaren azpialdean eskabetxe-muskuiluen krema jarriko dugu, eta horren gainean muskuilu fresko egosiak.

Gainetik azafraia botako dugu.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
60´



ZAILTASUNA
6/10



OSASUNGARRIA
8/10