



BENEDICTINE ARRAUTZAK

OSAGAIAK

(2 pertsonarentzat)
moldeko Ogiaren 2 xerra
6 Hirugihar-xerra
2 Arrautza (ur irakinetan egiteko) eta 3 gorringo
(saltsa holandesa egiteko)
250 g Gurin
Limoi 1-en zukua

PRESTATZEA

Ezer baino lehen, gurina argituko dugu. Hori egiteko, gurina Maria bainuan edo mikrouhin-labean, ontzi altu batean, berotuko dugu. Seruma beheko zatian geratuko da eta gantza igo egingo da. Gantz hori erabiliko dugu saltsa holandesa egiteko.

Gorringoak ere Maria bainuan harrotuko ditugu. Limoi-zukua gehituko dugu. Harrotuta daudenean, gurin argitua gehituko dugu pixkanaka-pixkanaka. Saltsa holandesaren ehundura lortzean, gatzaz eta piperraz onduko dugu.

Molde batekin ogia moztu, txigortu eta utzi egingo dugu.

Moldearen barnean, zartaginean, arrautzak ur irakinetan egingo ditugu. Hori egiteko, zartaginean ura irakingo dugu eta irakiten hasten denean, arrautza zulo barnera botako dugu ogiaren forma berberarekin gera dadin.

Hirugihar zatiak zartaginean egingo ditugu kurruskariak geratu arte.

Platera osatzeko, lehenik, ogi txigortua jarriko dugu, ondoren hirugiharra, gaintetik arrautzak, eta azkenik, saltsa holandesa.



PREZIOA
BAXUA



DENBORA
30'



ZAILTASUNA
4/10



OSASUNGARRIA
6/10