

Kiribilak azenario-saltsarekin



## Osagaiak

0-3 urte bitartekoentzako anoa. Helduentzat, bikoitza.

- Kiribilak (edozein pasta mota izan daiteke): 35 g
- Azenarioa: 45 g
- Tipula: 25 g
- Olia: 2 g
- Gatza: 0,05 g

## Chefaren iradokizuna



Marian Cuesta  
*Goiz Eder*

Pasta egosi eta saldarekin nahastu zerbitzatu aurretik, galdu baino lehen.

## Kiribilak azenario-saltsarekin

### Nola egin

Lehenik eta behin, tipula zuritu, azenarioa arraspatu eta garbitu eta dena kubotan zatitu.

Eltzea sutan jarri, olio txorrotada batekin, tipula eta azenarioa gehitu, eta minutu batzuek sueztitu. Gorrizen hasten denean, ur pixka bat bota eta irakiten utzi 15 minutuz, gutxi gorabehera. Prest dagoenean, txikitu.

Bestetik, beste eltze bat sutan jarri, urarekin, irakiten hasi arte.

Pasta egosi fabrikatzaileak adierazitako horrenbeste minutuz, eta behin egosita, xukatu.

Azenario-saltsa pastarekin nahastu eta zerbitzatu.