

Barazki-zopa



Osagaiak

0-3 urte bitartekoentzako anoa. Helduentzat, bikoitza.

- Azenarioa: 20 g
- Porrua: 20 g
- Zerba: 20 g
- Artatxikia: 10 g
- Oliba-olio birjina estra: 2 g
- Gatza: 0,05 g

Chefaren iradokizuna



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

Asun Suescun
Printzearen Harresi

Nola egin

Lehenik eta behin, salda bat eginen dugu oilasko-karkasez eta/edo barazkiez (edo hobe, horietatik baztertzen ditugun zatiez, hala nola hostoez, zurtoinez...).

Bestetik, barazkiak ongi garbitu eta zati txikitan txikitu.

Kazola batean, olio pixka batekin, porrua eta azenarioa salteatu.

Bestalde, artatxikia ur-txorrotan garbitu, ura gardena izan arte, eta 10 minutuz egosi, hasieran ur hotza erabiliz (ur-kantitate bikoitza).

Prestatu dugun salda salteatutako barazkiei gehitu, zerba jarri eta 10 minutuz kozinatzen utzi.

Azkenik, artatxikia barazki-saldan jarri, eragin eta zerbitzatu.