

# ALBONDIGAK

Pertsonak:	8
Denbora:	60´

## OSAGIAK:

- 500gr okela zehetua
- kipula
- piper berdea
- azenarioa
- tomatea
- irina
- ura

## ELABORAZIOA:

1. Albondigak egiteko, lehenengo pausua okelari gatza botatzea izango da.
2. Okela horrekin, bolak egiten joango gara.
3. Guztiak eginda dauzkagunean, irinetatik pasatuko ditugu eta frijitu oliotan.
4. Saltsa egiteko: kipula, azenarioa, piper berdea eta tomatea zatituko ditugu eta sartagin batean jarriko dugu suestitzen.
5. Ondo eginda dagoenean, ura gehitu eta utzi sukaldatzen 20 minutu. Trituratu eta albondigak saltsan sartuko ditugu. Sukaldatzen utziko dugu 20 minutu gehiago, eta listo bazkaltzeko!



SONDIKAKO  
UDALA

# Sagar tarta

## ELABORAZIOA:

Pertsonak:	8
Denbora:	90´

### OSAGAIAK:

- 2 arrautza
- 100gr azukre beltza
- 8 gr legamia
- 180gr irina
- 4 sagar
- 175gr esnea
- Gatza

1. Sagar zuritu, laukitan zatitu eta gopor edo bol batean ipini; esnea, azukrea, legamia, arrautzak eta irinarekin batera. Turmixaren laguntzaz dena irabiatu ore fina lortu arte.
2. Tarta egingo den moldean gurinez igurtzi, irinez jantzi eta aurreko nahasketa barrura igaro.
3. Beste 2 sagarrak zuritu eta lamina finetan moztu. Hauekin, moldeko masa estali.
4. Tarta labean sartu aurretik 180º tan dagoela egiaztatu eta han sartu 40 minutu.
5. Tarta labetik atera eta tenperatura apur bat jetsi zaionean, marmelada kapa fin batez busti.



SONDIKAKO  
UDALA