

TXERRI SAIHESKIA

Pertsonak: 4

Denbora: 2 ordu

OSAGAIAK:

Txerri saiheskia

Baratzuria

Oreganoa

Oliba olioa

Gatz fina

Piper beltza

Soja saltsa

Garagardoa

ELABORAZIOA:

1. Saiheskia bol batean jarri eta gehitu gatza eta piper hautsa.
2. Nahastu olioa, berakatza eta oreganoa.
3. Igurtzi saiheskia nahasketarekin.
4. Reposatzen utzi eta laberatu ordu bat garagardoarekin eta sojarekin.
5. Atera, moztu anoetan eta zerbitzatu.



SONDIKAKO
UDALA

ARROZ ESNEA

Pertsonak:	4
Denbora:	60'

OSAGAIAK:

100 gr arroza

Esne litro bat

Kanela

120 gr azukrea

Limoiazen azala

ELABORAZIOA:

1. Arroza garbitu urarekin.
2. Esnea berotzen jarriko dugu kanela eta limoiarekin.
3. Irakiten hasten denean, arroza gehitzen dugu.
4. Mugitzen egongo gara denbora guztian, kazolan pegatu ez dedin.
5. Egosita dagoenean, azukrea botako dugu.
6. Sutik kendu eta zerbitzatu katiluetan.
7. Kanela bota gainetik eta listo!!!!



SONDIKAKO
UDALA