

Kaneloiak

Pertsona	6
Denbora	45'

OSAGAIK:

500 gr haragi xehatua

Tipuleta bat

tomate saltsa

3 baratxuri

Gatz fina

Piper beltza

Kaneloi pasta

Bexamela

Gazta

Elaborazioa:

1. Ura gatzarekin irakiten jarri. Egosi kaneloi pasta. Atera eta hoztu ur hotzarekin.
2. Betegarria egiteko: baratxuria eta kipula sartagin batean jarri eta sukaldatu. Gehitu haragi xehatua eta sukaldatu.
3. Bexamela saltsa egin.
4. Tomate saltsa gehitu betegarriari eta bexamela apur bat.
5. Gatz eta piper beltza gehitu eta utzi hozten.
6. Kaneloiak bete eta plaka batean jarri.
7. Beheko aldean tomate saltsa jarri eta gainean kaneloiak.
8. Bexamela gainetik jarri eta gazta gratinatzeko.
9. Labean sartu eta gratinatu.



SONDIKAKO
UDALA

Mamia

Pertsona	5
Denbora	30´

OSAGIAK:

1 litro ardi esnea

Gatzagia

Eztia

Azukrea



ELABORAZIOA:

1. Esnea berotu 50-55 °C-ko tenperatura egokira.
2. Katilu bakoitzean hiru gatzagi-tanta jarri.
3. Gehitu esnea ontzi bakoitzean gatzagiaren gainean.
4. Utzi jalkitzen mugitu gabe.
5. Eztia, intxaurrak edo azukrearekin lagundu dezakegu.



SONDIKAKO
UDALA