

ORBURUAK PLANTXAN ROMESKO SALTSAREKIN

written by Errezetak



Orburuen sasoia hastean, Instagram bidez orburuen argazki mordoak ikusi nituen eta kuxkuxero ibili nintzen Kataluniako errezetak ikusten/ikasten...

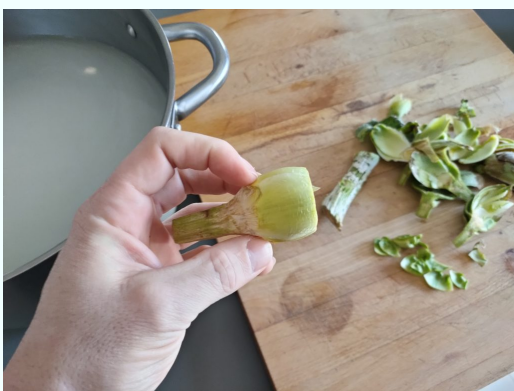
Osagaiak:

4 Perts.

- [Romesko saltsa, sakatu hemen bertan](#)
- 16 Orburu
- Ozpina
- 1/2 Limoia
- Irina
- Gatza

Prestaketa:

1. Kazola bat urez, koilarakada bat irina eta ozpina, limoi erdiaren zukua gehitu eta gatzez ondu. [Orburuei](#) kanpoko hostoak eta punta moztu. Ondoren hasierako zatia moztu eta kazolan sartu, sutara jarri eta 20-25 minutuz [egosi](#).



2. Behi egosiak daudela, xukadera batera atera eta hozten utzi. Hotzak daudenean erditik banandu.



3. **Plantxa** bat sutan jarri eta oso beroa dagoenean orburuak gehitu eta zati lautik gorritu, gorde.



4. Denak eginak daudenean, plater batean 3-4 orburu jarri eta gainerik **romesko** saltsa gehituz zerbitzatu.

