

PANINI

written by Errezetak



Konfinamendua hasi zenean, denbora pasa bezala sukaldea erabili genuen. Hasieran errezeta errazak eta denbora pasa ahala zailagoak bilatu eta egiten genituen. Hau izan zen hasierako errezeta bat.

Osagaiak:

- 1 Ogi baguette mota
- 200gr Hirugiharra
- Gazta nahi adina
- 200gr Tomate frijitua
- Oregano edo albaka lehorra

Prestaketa:



Labea piztu eta 180° jarri. Ogia erditik eta luzetara moztu, horrela 4 zati aterako dira.

Baguette bakoitza tomatearekin estali. Gainetik hirugiharra alde zahurretik zatiturik eta ondoren gazta. Azkenean albaka edo oreganoz ondu.





5-8 minutuz labekatu. Atera eta segituan zerbitzatu.