

PASTA ENTSALADA OILASKOAREKIN

written by Errezetak



Astean behin, normalean ostiraletan, pasta jan oi dugu. Zerbait ezberdina egiteagatik pasta entsalada prestatu nuen, eta egia esan, asmakizun bikaina izan nuen.

4 Perts.

Osagaiak:

- 500gr Entsalada pasta
- 2 Oilasko bular
- 4 Koilarakada arto gozoa
- 8 Anana naturala xerra
- 1 Pote piper egosiak
- Gatza
- Piper beltza
- Olio
- Maionesa

Prestaketa:

1.Kazola bat urez bete, gatza gehitu eta sutan jarri.

2.Ura berotzen den bitartean, oilasko bularrak 2m tako kuboetan zatitu. Zartagin batean olio gehitu eta beroa dagoenean oilasko zatiak gaineratu. [Piperbeltzaz](#) eta [gatzez](#) ondu, gorritu arte egin, gorde.



3. **Anana** eta piperrak oso txiki zatitu eta artoari ura kendu. Katilu batera **artoa**, oilaskoa, anana eta piperra gehitu.



4. Ura irakiten hasten denean **pasta** gehitu eta behar den denbora egosi. Behin egina dagoenean, xukatu eta katiluan dagoen multzoari gehitu. Nahastu eta maionesa edo olio gehituz zerbitzatu.

