

PORRUA LABEAN OZPIN-OLIO EMULTSIOAREKIN

written by Errezetak



Porrua batez ere salda edo kremen oinarri gisa ezagutzen bada ere, barazki horrek beste errezeta batzuetan emaitza bikaina ematen du: porru samurra, mamitsua eta zaporez betea

7Perts.

Osagaiak:

- 2 Porru sorta
- Olio
- Gatza
- Piperbeltza
- 25gr Intxaur
- Ozpin-olio saltsa

Denbora: 45 minutu.

Prestaketa:

1. Berotu labea 190°C-an. Moztu **porruen** sustraia eta zati berde iluna. Txorrotaren azpian ondo garbitu. Laberako aproposa den erretilu batean **olio** pittin bat gehitu. Porruak gainean jarri eta **piperbeltza** eta **gatza** nahi adina eta olio pittin bat gehitu. Labean sartu.



2.25-30 minutuz labekatu, bigunak egon arte. Ondoren porru bakoitzari, porruaren lehendabiziko kapa kendu, nahiko gogorra geratzen da.



3.Edalontzi batean, 6 koilarakada olio, 3 koilarakada **ozpin**, koilaratxo bat **Dijon ziapea** eta gatz pittin bat gehitu. Ongi irabiatu, emulsiio egonkor bat eduki arte. Intxaurreak laban batekin txikitu.



4.Porruen gainetik **intxaurreak** sakabanatu eta ondoren **ozpin-olio emulsiioa** gehituz zerbitzatu.