

ZAMBURIÑAK LABEAN

written by Errezetak



Eguberriak hasi behar zirenean, Juana (plazan dagoen arraintegia) Zamburiñak salgai zituen. Niri ez zidan begitik sartu, baina bikoteari bai eta, Zamburiña tuper batekin etxera iristean sukaldatzeko modu bat pentsatu behar.

Osagaiak:

4 Perts.

- 16 Zamburiña
- 2 Baratxuri ale
- Perrexila
- Gatza
- Piperbeltza
- Olia
- 4 Koilarakada ogi birrindua

1. [Baratxuri](#) aleak zuritu eta [perrexilari](#) zurtoina kendu. Irabiagailu baten edalontzia batera gehitu eta [olio](#) txorrota bat gaineratu. Irabiagailuarekin txikitu.



2. **Zamburiñak** laberako aproposa den erretilu batean jarri. Gatz eta **piperbeltzaz** ondu.



3. Labea 200° tara berotu. Zamburiña ganean bi koilarakada olio eta **ogi** **birrindua** gehitu.



4. Labekatu 200°-tan 10 minutuz eta segituan zerbitzatu.

