

ZESAR ENTSALADA

written by Errezetak



Entsalada hipokalorikoa, komenigarria ez dena baina alabak izugarri gustuko dutena, alako egun beroetan erraz jaten da.

Osagaiak:

4 Perts.

Entsalada poltsa (gutxienez bi motako letxuga duena)

Oilasko bular 1

Maionesa

Gatza

Esnea edo esne-gaina

Baratxuri ale 1

2 Ogi xerra

Antxoa olioztatuko potoan 1

60gr Ardi gazta

Prestaketa:



Oilasko bularra lehendabizi xafletan zatitu eta ondoren kubotan, gatzez ondurik frijitu urreztatu arte, paper xurgatzaile batean gorde.



Olio berberean ogi xerrak (hauek laukitan zatiturik dugula, ogi xerra bakoitzetik 8 kubo ateraz) frijitu urrezatu arte, paper xurgatzaile batean gorde.



Gazta birrindu, gorde.



Katilu batean baratxuria eta antxoak txikiturik eta maionesa gehitu, gatzez ondu eta irabiatu multzoa nahastu arte.



Orduan esne-gaina edo esnea gehituko dugu, multzoa nahastuz, gelditzen de egitura ez da likidoa geratu behar.



Multzo oni letxuga gaineratu (nik 4 estazioa deitzen dena erabili dut), nahastu, oilaskoa eta gazta gehitu, nahastu, eta azkenik ogia gaineratu. Lapikoan zerbitzatu.