

SUPER AMARA

[SUKALDEAN]

TIPUL ZOPA

Osagaiak

- Olio.
- Gurina
- Tipula
- Gatza
- Piperbeltza
- Irina
- Ardo txuria
- Haragi-salda
- Gruyere
- Ogia
- Labea (5´ - 180°)

Elaborazioa

- 1.- 4 tipul moztu eta txikitu. Olio eta gurinarekin egin lapiko batean. Gatza eta piperbeltza gehitu.
- 2.- Irina gehitu eta nahasi.
- 3.- Ardo txuria eta haragi-salda gehitu. Utzi 15 minutu.
- 4.- Baso batean ipini, ogi zati batekin eta gruyere gaztarekin.
- 5.- Labea (5 minutu, 180°C).