

Hilabeteko errezeta

PIZZA AZALOREAREKIN

1 Osagaiak (2 lagunentzat)

Elikagaia 5 unitate	Kantitatea	Oharrak
Azalorea	Unitate 1	
Arrautza	Unitate 1	
Gazta birrindua	Nahi duzuna	
Txanpiak	5 unitate	
Tomate frijitua	2 koilarakada	
Indioilar-urdaiazpikoa	3 xerra	

2 Elaborazioa

- Ralladore handi batekin hasiko gara, azalorea erabat moztuz. Saiatu lorea bakarrik birrintzen, eta ez zurtoina.
- Film paperez estalitako katilu batean jarriko dugu dena, zulo batzuekin, eta 8 bat minutuz sartuko dugu mikrouhin-labean. Honek ur guztia askatzen laguntzen du. Denbora pasa ondoren, azalorea zapi garbi batean jarri eta oso ondo xukatzen dugu indarra eginez. Horrela ur guztia askatuko du eta azalore hondar moduko bat utzi beharko dugu.
- Azalorea katilu batera pasatu eta arrautza bat eta gazta arraspatu pixka bat jarriko dizkiogu. Puntu honetan gatz pixka bat eta espeziak jar diezazkiokegu, baratxuri-hautsa bezala, nahi baduzu.
- Labeko erretilu batean landare-papera jarri, eta, gainean, ore, pizza-itxura emanez. Laberatu 20 minutu 190° arte, erabat gorritu arte. Denbora aldatu egin daiteke labearen eta eman diogun lodieraren arabera.
- Labetik atera eta tomatea, gazta arraspatua eta gehien gustatzen zaizkigun osagaiak (indioilar urdaiazpikoa eta txanpiak) jarriko dizkiogu gainean. Berrito labean sartu, gaintetik egin arte, eta kito.

3 Plateretatu

