



osagaiak:

-500 g irin

-Gatza

-300 ml ur

-8 g legami

-Oliba oliba

-Tomatea

-Lekak

-Azenarioak

-Piperrak

-Shiitake perretxikoak

-Gazta

• Pizza (Laurden bat)

• Irinari gatza gehitu. Ura, legamia

• eta olibarekin nahastu eta irinari

• pixkanaka gehitu nahasten dugun

• bitartean. 5 minutuz jalki, oratu, beste

• 10 minutuz jalki eta orea zabaldu.

• Tomatea moztu eta frijitu eta orearen

• gainean jarri, labera sartu 2 minutuz

• 210 gradutan.

• Piperrak eta shiitakea frijitu, lekak

• eta azenarioak egosi, oreari gehitu

• eta gazta eta oliba gehitu.

• Labera sartu 5 minutuz 210 gradutan

tripa-zorra