

## LEGATZA SAGARDO ERARA

**Aurten ere errezeta bat eskaini nahi dizuegu. Nola ez, sagardoa da hildu dugun errezetaren osagaietako bat. Iñaki Korta sukaldari gazteak prestatutakoa da hauxe . Anima zaitetze, edonork egin dezake eta!**

### Osagaiak (4 lagunentzat):

- 4 legatza zati
- 200 ml sagardo
- Pipermin bat
- 4 tomate heldu, zurituak eta zatituak
- Tipula zatitu bat
- Perrexil xehatua
- 2 koilarakada irin
- Baratxuria
- Oliba olioa

### PRESTAKETA

- ✗ Legatza gazitu, irinetan pasa eta zartagin batean oliotan gorritu. Ontzi batera atera.
- ✗ Zatitutako tipula, tomateak, baratxuria eta perrexil xehatua hartu eta oliotan goxatu (potxatu). Iragazkitik pasa.
- ✗ Honi, sagardoa eta pipermina gehitu, gatzez probatu eta legatza zatiak bertan jarri.
- ✗ Azken irakin bat eman, eta jateko prest!

