



9 euro

500 g

Turismo bulegoan salgai



Errezeta:

1. Bezperan beratzen jarri.
2. Babarrunak ura eta oliba olioarekin egosi.
3. Bor-bor bizian hasten denean, sua jaitsi eta ertainean mantendu.
4. Babarrunak 3 orduz egon behar dira sutan gutxienez (errezeta azkartzeko presioko eltzean egin daiteke).
5. Saltsa loditu eta eginik daudenean, gatza gehitu. Amaieran egin babak zarta ez daitezen. Aukeran olio errea gehitu daiteke.



Osagaiak:

- Babarrun kilo erdi
- 2 litro ur
- 2 koilarakada oliba olio
- Gatza



Babarrunak Ibarako piperrekin eta odolki, txorizo edo azarekin jan daitezke; beti ere azken horiek bereizita egosi behar dira.