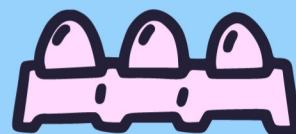
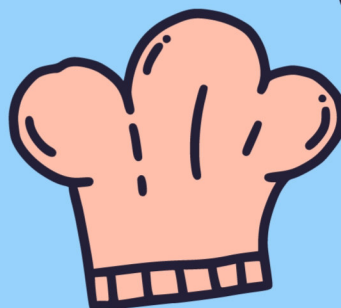
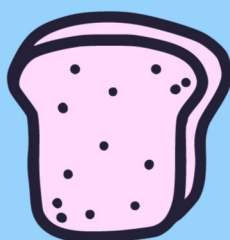
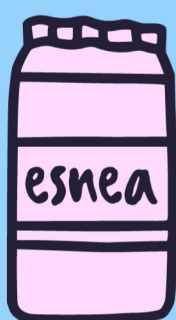
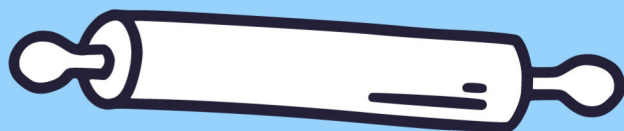




Enpanadilak

osagaiak

- Empanadilla xaflak
- Okela pikatua: 300 gr
- Kipula erdi
- Piper berde erdi
- Tomate saltsa: 100 ml
- Arrautza 1



azalpena

1. Kipula eta piper berdea txikitu eta sartainean potxatu. Ondoren, haragia bota eta dena batera egin. Azkenik tomatea gehitu.
2. Xaflen gainean pixkat bota, erditik tolestu eta ondo itxi.
3. Labeko bandejaren gainean (paperarekin) jarri eta irabiatutako arrautzarekin margotu.
4. Labean sartu 190° eta 10 minutuz.



Bidali zuen argazki edo bideoak 688 725 738 zenbakira edo ludoteka@soraluze.eus helbidera