

Janaria
presta ezazu



Pitxirekin



2 ogimami zerra



urdeazpiki' egosi
zerra bat



50 g Emmenthal gazta



tomate bat



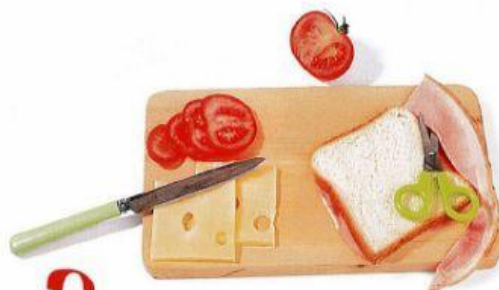
10 g gurin

Otarteko-zorroa

1 Ogimami zerrak gurinezta
itzazu bi aldetatik.



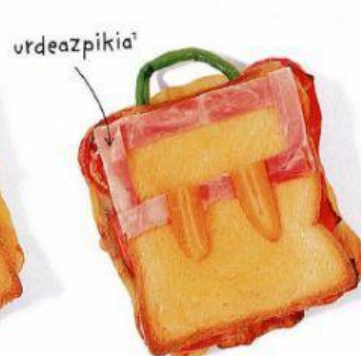
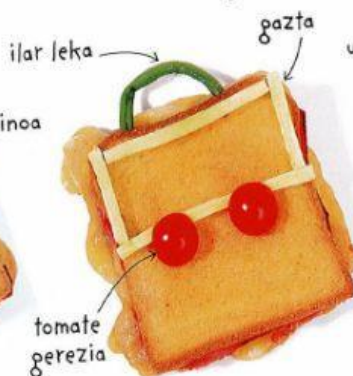
2 Ogi zerraren tamaina berdinean
tomatea, gazta eta urdeazpikia' motz
itzazu.



3 Otartekoa bete ezazu tomatea,
gazta eta urdeazpikia' bat bestearen
gainean ezarriz.



4 Heldu bati galdegiozu errearaztea
labean 15 min. (th.6). Zure otartekoa
apain ezazu.



1. urdaiazpiko, pernil

1. Noiz jaten duzu bokata bat?

- ☐ Gosaltzeko.
- ☐ Bazkaltzeko.
- ☐ Askaltzeko (meriendatzeko).
- ☐ Afaltzeko.

2. Zer egin dute?

- ☐ Motxila prestatu.
- ☐ Bokata bat prestatu.
- ☐ Esku-lanak egin.

3. Zeintzuk dira osagaiak?

- | | |
|---|--|
| ☐ Letxuga | ☐ Ogia |
| ☐ Gazta | ☐ Tomate saltsa |
| ☐ Tomate txikiak | ☐ Pepiniloak |
| ☐ Mortadela | ☐ Gurina |

4. Zein erreminta erabiltzen dute?

- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| ☐ Koilara | ☐ Labana |
| ☐ Guraizeak | ☐ Labea |
| ☐ Sardexka | ☐ Lapikoa |