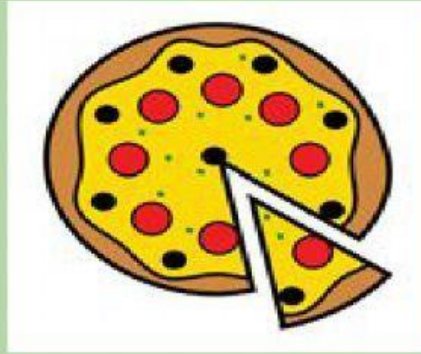


PIZZA



OSAGAIAK

Bilatu azpian osagai bakoitza eta bere tokian jarri.

- 400 GRAMO IRIN

- 200 ML URA

- 2 OLIO GOILARAKADA

- GATZ PITTIN BAT

- TIPULA

- ARRAUTZA

- TXANPINOIAK

- TOMATE FRIJITUA

- GAZTA

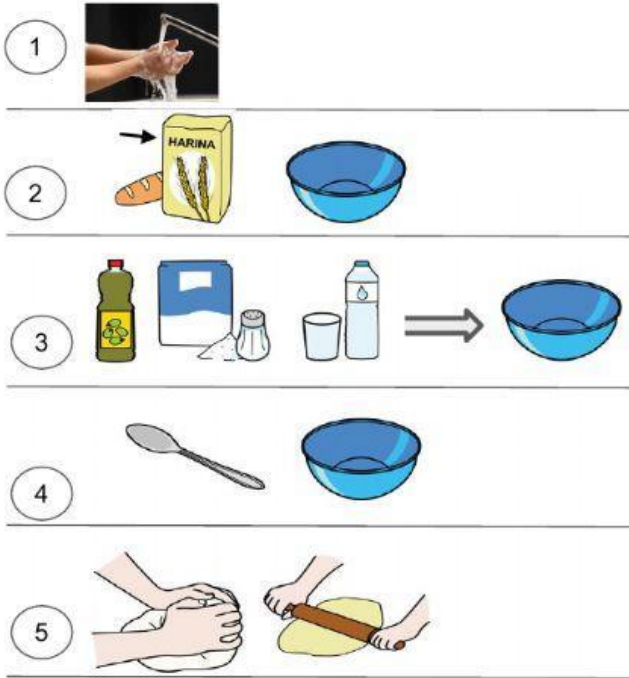
- YORK URDAIAZPIKOA

- SERRANO
URDAIAZPIKOA



PRESTAKETA

Lotu irudi bakoitza bere azalpenarekin



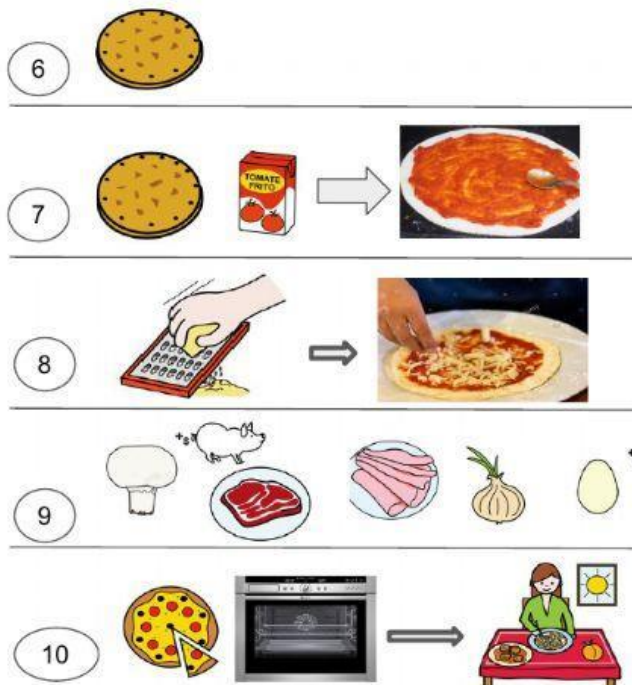
BOL BATEAN, 400 GRAMO IRIN JARRI.

OSAGAI GUZTIAK ONDO
IRABIATU GOILARAZ BALIATUZ.

2 OLIO GOILARAKADA, GATZ PITTIN
BAT ETA 200 ML UR BOTA BOLEAN.

ARRABOLA ETA ESKUAK
ERABILI MASA EGITEKO.

ESKUAK GARBITU.



EGINDAKO MASARI,
TOMATEA JARRI GAINETIK.

ONDOREN, TOMATEDUN MASARI
GAZTA BIRRINDUA GEHITU.

PIZZA BANDEJA BATEAN JARRI ETA
LABEAN SARTU 15 MINUTUZ 250°TARA.

BESTE OSAGAI GUZTIAK GEHITU.

MASARI FORMA BOROBILA EMAN