

# LASAÑA



# OSAGAIAK

Bilatu azpian osagai bakoitza eta bere tokian jarri.

- LASAÑA LAMINAK



- BECHAMELA



- HARAGI TXIKITUA



- TOMATEA



- GAZTA



- GATZA



- OLIOA



# PRESTAKETA

Lotu irudi bakoitza bere azalpenarekin

1



2



3



4



5



6



ERRETILUAN LASAÑA LAMINAK JARRI.

GATZA BOTA ETA HARAGIA PREST DAGOENEAN, SUA ITZALI.

ESKUAK GARBITU.

ZARTARIA BEROTZEN JARRI OLIO PIXKA BATEKIN ETA HARAGIA PRESTATU.

BOL BATEAN HARAGIA ETA TOMATEA NAHASTU.

LABEA 180°TARA PIZTU.

# PRESTAKETA

Lotu irudi bakoitza bere azalpenarekin

ERANTSI HARAGIA  
TOMATEAREKIN NAHASTUTA.

PREST DAGOENEAN LABETIK ATERA.  
KONTUZ! OSO BEROA EGONGO DA!

ERREPIKATU 1,2,3 ETA 4  
ERRETILUA BETE ARTE.

ERRETILUA LABEAN EDUKI 20 MINUTUZ.

ERANTSI GAZTA LAMINAK  
ETA BECHAMELA GAINETIK.

BERRIRO:  
1) LASAÑA LAMINAK  
2) HARAGIA  
3) GAZTA  
4) BECHAMELA

7



8



9



10



11



12

