



06/

## Orégano [*Origanum vulgare*]

### Gazta eta oregano piruletak

#### **OSAGAIAK:**

- 250 g Mantxako gazta ondu birrindua
- Oreganoa
- Gatz lodia (aurkezpenerako)
- 12 brotxeta makila luze

#### **TALDEKIDEAK:**

- Eburne
- Naomi
- Jessica
- Aitor

#### **PAUSUZ-PAUSU:**

- Aurreberotu labea 210 gradutan. Jarri egurrezko 12 brotxetak ur hotzean beratzen. Zartagin handi baten azpian sutan jarri, gazta zabaldu eta berotu.
- Koipea askatzen hasten denean, eduki gazta paper sulfurizatuzko hosto baten gainean, barreiatu oreganoa, jarri gainean beste paper bat eta zanpatsu arrabol batekin gazta-geruza fin bat lortu arte.
- Moztu zirkuluak kortapasta batekin, jarri paperez forratutako labe-erretilu batean eta jarri brotxeta bat zirkulu bakoitzean.
- Sartu labean 210º-tan, eman arte, 3 edo 4 minutu inguru.

#### **AURKEZPENAK:**

- Bete baso batzuk gatz lodiz (erdira).
- Piruletak gatzetan sartu, horrela zutik eusteko.