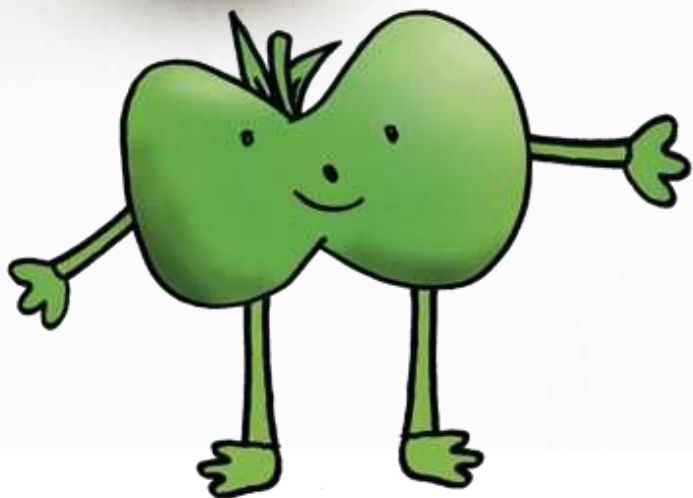




“Esperientzia osasungarriak
elikatzen ditugu”

URTE BERRIA, PLATER BERRIAK AUSOLANekin

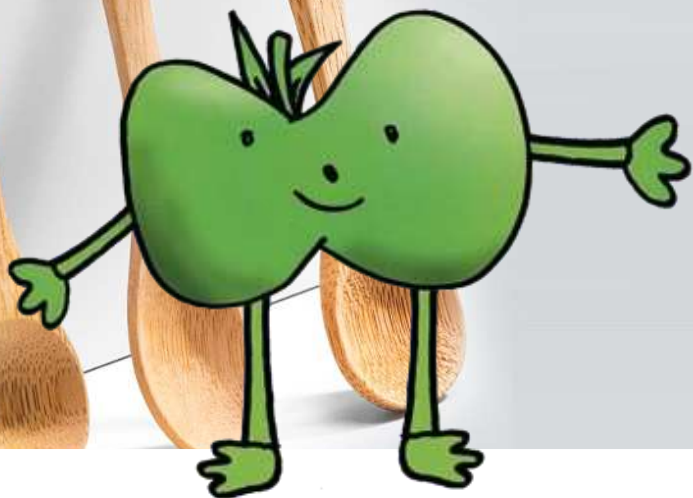




ESPERIENTZIA OSASUNGARRIAK ELIKATZEN DITUGU.

Ausolanen, hastera doan urte berri honetan, tradiziozko errezetak txertatu nahi ditugu gure menuetan.
Gure kultura gastronomikora errotutako menuak izango dira hain zuzen ere.

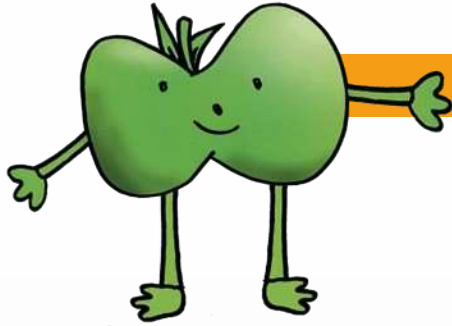
Sustrai k, erroko sukaldaritz .



 ausolan



ESPERIENTZIA OSASUNGARRIAK ELIKATZEN DITUGU.



Urtarrilan plater plater marinela bat aurkitu:

- Urtarrilak 19an "*patatak saltsa berdean legatzarekin*" platera sartu dugu.

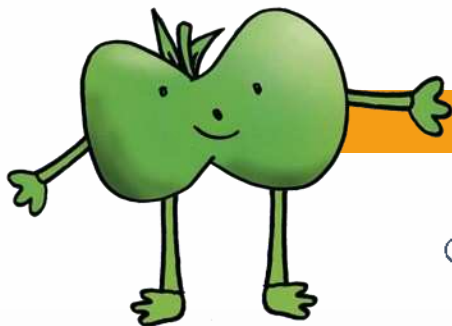
Euskal sukaldaritzan saltsa berdea betiko prestaketa bat da. Legatza eta patatak gehituta bete-beteko plater bat lortzen dugu.



*Patatak saltsa berdean
legatzarekin*



ESPERIENTZIA OSASUNGARRIAK ELIKATZEN DITUGU.



Otsailan neguko menu oso bat aurkituko duzu:

Otsailaren 4rako tradiziozko menu konpleto bat prestatu dugu:

- *Babarrun gorriak aza eta sakramentuekin.*
- Eta azkenburukoa etxeko *arroz-esnea.*



Aza

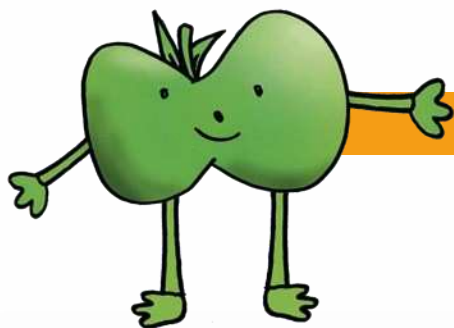


Babarrun gorriak
sakramentuekin



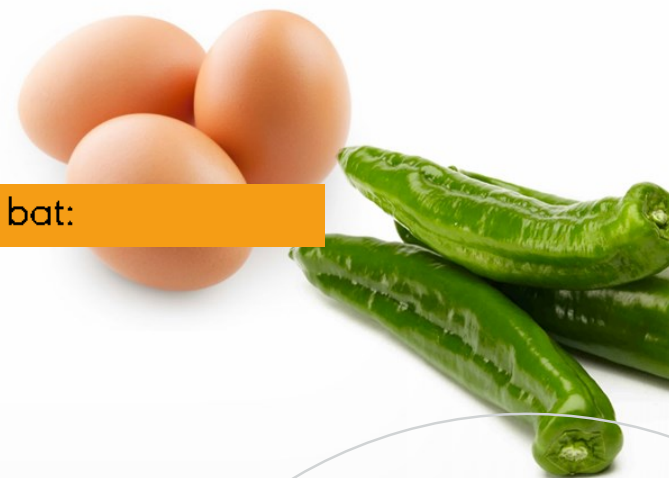
Arrozesnea

→ ESPERIENTZIA OSASUNGARRIAK ELIKATZEN DITUGU.



Eta **Martxoan** gure sagardotegietako klasiko bat:

- Bakailao eta patata tortila bere tipula eta piper berdearekin.



Bakailao eta patata tortila