

## جازباكو بسطة خضروات وأنشوقة كانتابريا



10 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات 2 الناس)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

- 200 غ باساتا دي بمودورو ل+ 500
- المكونات
  - 20 غ بصل
  - 25 غ خيار
  - أنشوقات كانتابريا بالزيت 4
  - 50 غ فلفل حلو
  - 50 مل ماء
  - أوريغانو بما يكفي
  - بيضة
  - جزر وكرفس وفجل للتزيين
  - زيت زيتون بكر ممتاز بما يكفي
  - ملح بما يكفي



## التحضير

اسلقي البيضة في ماء مغلي لمدة 8 دقائق. قشري الخيار والبصل؛ قشري الفلفل الحلو وانزعي من البذر والخيوط البيضاء. قطعي الخضروات ثم ضعيها في خلاط غمر، مع ملح وفلفل وقليل من الزيت، اضيفي باساتا دي بمومودورو ثم الماء، واخلطي الجميع لمدة دقيقة واحدة. قطعي الفجل حلقات، اعلمي اصابع من الكرفس والفلفل الحلو قشري البيضة واقطعيها نصفين. اسكي خليط الطماطم في طبق فردي، ثم ضعي في اعلاه نصف البيضة والخضروات بشكل الأصابع والحلقات، ثم اكلمي بوضع الأنشوجة واوراق الأوريغانو.