جازباكو بسلطة خضروات وأنشوقة كانتابريا



مدة التحضير: 10 min.
الصعوب: بسيط

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام:



المكونات (2 الناس)

- **المكونات**
  - 500 غ 200 gسترينيد توميتوز
  - 20 غ بصل
  - 25 غ خيار
  - 4 أنشوقات كانتابريا بالزيت
  - 50 غ فلفل حلو
  - 50 مل ماء
  - أوريحانو 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 منه البذر والخيوط البيضاء. قطعي الخضروات ثم ضعيها في خلاط غمر، مع ملح وفلفل وقليل من الزيت، اضيفي **سترينيد توميتوز** ثم الماء، واخلطي الجميع لمدة دقيقة واحدة. قطعي الفجل حلقات، اعملي اصابع من الكرفس والفلفل الحلو. قشري البيضة واقطعيها نصفين. اسكبي خليط الطماطم في طبق فردي، ثم ضعي في اعلاه نصف البيضة والخضروات بشكل الأصابع والحلقات، ثم اكملي بوضع الأنشوقة واوراق الأوريجانو.