

ATAL (Gajo edo Deluxe) PATATAK

written by Errezetak



Atal patatak (jatetxe kate batzuetan Gajo edo Deluxe patatak ere esaten zaie) oso gozoak dira beren testura harrigarriarekin, kurruskaria kanpotik eta samurrak barrutik. Patata hauek ume askoren (eta ez hain ume) gustukoenak bihurtzen dituzte. Haragi eta arrain platerak laguntzeko primerakoak dira eta, nola ez, hanburgesa on bat etxean prestatutako saltsa batekin.

4 Perts

Osagaiak:

- 500 gr. Patata (ukabil baten tamainakoak)
- 1/2 Koilaratxo piperrauts gozoa
- 1 Koilaratxo Baratxuri hautsa
- 1 Koilaratxo Oregano lehorra
- 1 Koilaratxo Piperbeltza
- 1 Koilaratxo Gatza
- 3 Koilaratxo Olio

Denbora: 50 minutu

Prestaketa:

1. **Patatak** ondo garbitu, denak tamaina berekoak izan behar dute gutxi gorabehera. Erdibitu eta lzm-tako atalak egiten ditugu zuritu gabe. Ontzi batean, **oliba-olioa espeziekin** nahastu, patatak gehitu eta nahasketarekin ondo igurtzi. Labe-erretilu batean labe-papera jarri eta atal patatak jarriko ditugu. Labea aurrez berotuta, erretilua erdiko altueran jarriko dugu, beroa goian eta behean duela, eta 200° 40 minutuz labekatu, denbora alda daiteke zuen labearen arabera. Berehala zerbitzatu.

