

AZPIZUN ANANA SALTSAN

written by Errezetak



Azpizuna beste modu batean jatearren, eta hozkailuan anana pote bat irekita zegoela, errezeta hau prestatu genuen.

Osagaiak:

4pets.
2 Azpizun
6 Anana xafla
Ananazko zuku edalontzi 1
Ketchup 3 koilarakada
Ziape koilarakada 1
Tipula 1
Gatza
Azukrea
Olioia

Prestaketa:



Lapikoa olioztatu ondoren brunoisen zatitutako tipula potxatuko dugu. Tipulak kolorea hartzen duenean azukrea gehitu eta potxatua dagoenean, ketxup, ziapea eta [anana](#) zati txikititan.



Multzoa sukaldatu eta ananaren zukua gaineratuz, su motelean edukiko dugu.



Zartagin bat artu, olioztatu eta su bizian jarri. [Olio](#)a bero dagoenean azpizun xaflak (gordinik gabe) frijitzen ditugu (bakarrik poroak itxi) eñean lapikoan utziko ditugu.



Frijitzen bukatzen dugunean, multzoa 5 minutuz sukaldatu. Platerean zerbitzatu.