AZPIZUNA TOMATE MASALA ZAPOREAREKIN

written by Errezetak



San Ferminak pasa eta gero askotan hozkailua garbitu behar dugu (egunetan zehar gauza irekiak edo erosi eta egin gabeak), azpizuna, tomate irekia eta zergatik ez masala pittin bat gehitu?

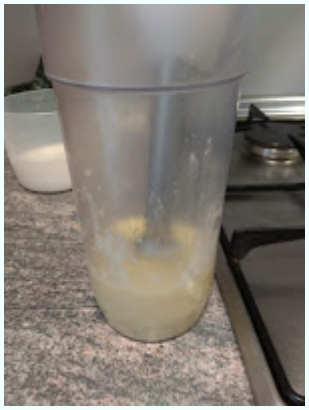
4 Perts.

Osagaiak:

- 1 Azpizun
- 4 Baratxuri ale
- 1 Tipula txiki
- 400gr Tomate birrindua
- 4 Koilaratxo masala
- Gatza
- Olioa
- Piper beltza
- Ura

Prestaketa:

1.Baratxuri aleak eta tipula zuritu ondoren xafletan zatitu. Olioztaturiko kazola batean baratxuriak gehitu, “dantzan” hasten direnean tipula gehitu. Gatzez ondu eta multzoa potxatu. Tipula egina dagoenean, 1/3 edalontzi ur gaineratu eta multzoa irabiagailu edalontzi batera pasa eta irabiagailu batekin txikitu, gorde.



2.Kazola zapal batera tomatea gehitu, tipula birrindua eta masala. 5 minutuz egosi, gorde. Bitartean azpizunari gordina kendu eta 1 zm-tako medailoiak egin.



3.Gatzez eta piperbeltzaz ondurik zartagin batean urreztatu eta tomatearen kazolara gehitu. Medailoia guztiak eginik ditugunean, 5 minutuz egosi. Platerean zerbitzatu.

