

CHICKEN MANCHURIAN (OILASKOA INDIA ERREZETA)

written by Errezetak



Indian egon nintzenean jan nuen jakirik gozoena, Iruñera iritsi, egin eta jan nuen lehendabizikoa izan zen.

Osagaiak:

4 Perts.

- 500gr Oilasko bular

Marinada:

- 2 Arrautza
- Baratxuri eta jengibre pasta
- (5 baratxuri eta 2 koilaratxo jengibrea)
- 1 Koilarakada piper beltza
- 4 Koilarakada red chilli
- 2 Koilarakada ozpin zuria
- 6 Koilarakada soja
- 4 Koilarakada maizena
- 2 Koilarakada irin arrunta
- Gatza

Salda:

- 2 Koilaratxo baratxuri gengibre pasta
- 4 Koilarakada soja
- 2 Koilarakada ozpin zuria
- 1 Koilarakada keptxup
- 4 Koilarakada salda mina (Salsa picante asturiana)
- 2 Koilarakada red chilli power
- 1 Tipula morea
- 2 Piper berdea
- 2 Edalontzi ura
- 1 Koilarakada piper beltza
- Gatza
- 2 Koilaratxo maizena

Prestaketa:

1. Marinada prestatzen hasiko gara, 5 baratxuri zuritu eta motrailu batean birrindu, 2 koilaratxo jengibrea gehitu eta ongi nahasi, gorde.



2. Arrautza katilu batean kaskatu eta gehitu 2 koilaratxo baratxuri jengibre pasta, piperbeltza, red chilli, gatza eta soja, ongi nahastu, gorde.



3. **Oilaskoa** zatitu eta katiluaren nahasia gehitu, nahastu eta 30 minutuz marinatu.



4. Salda egiteko, tipula zuritu eta julianan zatitu. Piperrak garbirik bere alde zabaletik julianan zatitu. Oso su motelean, kazola batean 2 baratxuri-jengibre koilaratxo gehitu, ondoren soja, **ozpina**, keptxup, salda mina, gaineratuz multzoa nahasi eta 2 minutuz sukaldatu.



5. Ondoren red chilli eta piper beltza gehitu, ongi nahastu eta tipula eta piper berdeak zatiturik gaineratu, gatzez ondu. Multzoa ongi nahasi eta ura gehitu, suaren indarra gehitu eta multzoa egosi piperrak biguntzen hasi arte (2-3 minutu). Ondoren ur edalontzi batean **maizena** gaineratu eta uretan disolbatu, kazolara gehitu, ongi nahastu eta salda loditzen denean sutik aldentu.



6. Olioztaturiko zartagin batean marinadan dugun oilaskoa frijitu. Frijitzen den heinean kazolara pasa. Zati guztiak frijituak daudenean, kazola sutan jarri salda berotzeko asmoz, ondoren zerbitzatu.

