

# DILISTAK TXORIZO ETA SAIHETSEKIN

written by Errezetak



Dilistak txorizoarekin eta txerri-saihetsarekin. Amonak prestatzen zuen errezeta erabat betea eta etxean erraz egiteko modukoa, edozein egunetarako aproposa, batez ere hotzetan.

4 Perts.

## Osagaiak:

- 400gr Dilista
- 1/2 Tipula
- 1 Erramu hosto
- 2 Baratxuri alea
- 4 Egosteko txorizoa
- 2 k.h. Tomate birrindua
- 1 Azenario
- 1 Porrúa
- Olio
- Gatza
- 1 k.t. Piperrautsa
- Piperbeltza

## Prestaketa:

1. **Azenarioa**, **porrua**, **tipula** eta **baratxuri** aleak zuritu eta brunoisen zatitu. Kazola sakon bat sutan jarri eta bero dagoenean **olioa** gehitu. Ondoren azenario gehitu, handik minutu batera, baratxuria eta tipula, gatzez ondu. 2 minutu pasa direnean, porrua gehitu eta multzoa potxatu.



---

2. Minutu batzuen ondoren (barazkian bigunak daudenean) **piperrautsa** gaineratu, multzoa irabiatu ondoren tomatea gehitu, irabiatu eta tomatea egosi minutu batez. **Dilistak txinoan** garbitu.



---

3. **Txorizoak** eta saiheitsak kazolara gehitu eta gatz eta piperbeltzaz ondu. Irabiatu eta minutu batzuk erabili saiheitsak gorritzeko (pausu hau, aparteko zartagin batean egin daiteke eta momentu honetan gaineratu).



---

4. Ondoen dilistak gehitu eta segituan ur hotzez estali. Okela eta barazkietatik hatz bat ur gainerik egon behar da. Kazola estali eta su indartsuan jarri. Irakiten hasten denetik, 15-20 minutuz egosi (kazola eta dilistaren arabera denbora aldatzen da). Zerbitzatu.

