

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 saihetsak kazolara gehitu eta gatz eta piperbeltzaz ondu. Irabiatu eta minutu batzuk erabili saihetsak 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.

