

DIPEATZEKO SALTSA

written by Errezetak



Uda bukatzean bikote batekin bazkaria egin ohi dugu, bietako baten igerilekuan. Aurten gosegarriak eraman behar genituen eta, erosi ordez, nik prestatzea erabaki nuen.

Osagaiak:

- 2 Baratxuri alea
- 1 Piper berdea
- 1/2 Tipula
- 1 Txile habanera
- 1/2 Piper gorria
- 400gr Tomate birrindua
- 200gr Tomate frijitua
- Natxo poltsa

Prestaketa:

1. **Tipula** eta **baratxuriak** zuritu eta brunoisen zatitu, **piper** berdea eta gorria garbitu eta 1x1zm zatiak egin.



2. Zartagin batera **olioa** gehitu eta bero dagoenean baratxuria gaineratu. Dantzan hasten denean tipula eta piperrak gehitu, gatzez ondu eta 5 minutuz sukaldatu.



3. **Txile habanerari** haziak kendu, garbitu eta ongi txikitu. Zartaginari gehitu, bi minutuz sukaldatu. **Tomate** birrindu eta frijitua gehitu eta 10 minutuz egosi.



4. A proposa den erretilu batean zerbitzatu hotza dagoenean, natxoak aldamenean utziz.

