DRAGON PRAWN (INDIAKO ERREZETA)

written by Errezetak



Indiako sukaldaritza ganba gabe ulertezina da, errezeta aunitz erabiltzen dute,gaurko errezeta txunditurik utzi ninduen eta Euskal Herrira bueltatzean errezeta tradizionala prestatu beharra nuen…

4 Perts.

Osagaiak:

- Ganbak 16
- Tipula morea 1
- Piper gorria 1
- Piper berdea 1
- Piper horia 1
- Jengibrea 2.5cm
- Baratxuri alea 9
- Arto irina 4.5 zopa koilara
- Red chilli power 1zopa koilara
- Garam masala 2 zopa koilara
- Piperbeltza 1 zopa koilara
- Gatza
- Tomate frijitu saltsa 2 zopa koilara
- Soja saltsa 2.5 zopa koilara
- Ozpin zuria 1 zopa koilara
- Ur hotza
- Olioa

Prestaketa:

1.Jengibreari azala koilaratxo batekin eta baratxuriak zuritu. Bai jengibrea baita baratxuriak ere, zatitu. Irabiagailu edalontzi batera gehitu eta irabiagailuarekin txikitu pasta bat egin arte. Beharrezkoa bada, ur pittin bat gaineratu. Gorde.



2.Ganbei oskola kendu, katilu batean ditugula, gatzez ondu. Ondoren aurreko pastaren zopa koilarakada bat eta piperbeltza, chilli eta garam masalaren kantitatearen erdia gaineratu, ongi nahastu. 15 minutuz gorde zaporeak ongi nahasteko.



3.Denbora pasata, bi koilarakada irin gehitu eta nahasi. Olioztaturiko zartagin batean, olioa bero dugula frijitu, gorde.



4.Beste zartagin batean, 3 koilarakada olioa gaineratu eta bero dugula, gainontzeko baratxuri-jengibre pasta gehitu eta jarraian tipula julianan zatiturik (zentimetro erdiko lodiarekin). Gatzez ondu eta pittin bat erregosi. Ondoren piperrak julianan gehitu eta 5 minutuz potxatu su motelean.



5.Oraindik piperrak gogor ditugula, 60ml ur, soja saltsa, tomate,ozpin, chilli,garam masala eta piper beltza gehitu. Suaren indarra igo. Ongi irabiatu.



6.Piperrak bigun daudenean, aurrez aldetik edalontzi batean ur hotza (edalontziaren 1/3) eta 1.5 zopa koilara arto irin disolbatua dugularik, gehitu, sua indartu eta aurreko ganbak gaineratu. Irakiten dugula, irabiatu saltsa loditu arte. Ganbak berotzen direnean plater batean zerbitzatu.

