GAZPATXOA

written by Errezetak

Arabiarrek edo erromatarrek egin zituzten lehenengo nahasketak, gazpatxoaren oinarrizko osagaiekin. Hala ere, egungo gazpatxoaren osagaietako asko —hala nola tomatea edota piperra— Amerikatik ekarri zituzten gerora. XX. mendearen bigarren erdian, plater ospetsu bilakatu zen mundu osoan

6 Perts.

Osagaiak:

- 6 Tomate heldu
- 1 Luzokerra
- 1/2 Tipula
- 1 Piper berdea
- 1 Koilaratxo kuminoa
- 1 Koilarakada olioa
- 2 Koilarakada ozpina zuria
- 1 Baratxuri ale
- 100mml Ur
- Gatza

Prestaketa:

1.Tomatea garbirik 4 zatitan zatitu eta ontzi batera gaineratu.

2.Tipula, luzokerra eta baratxuria zuritu, zati handietan moztu eta ontzira. Piper berdea garbitu, haziak kendu, zatitu eta ontzira gaineratu.

3.Olioa, ozpina, kuminoa eta ura gaineratu hondoren irabiagailutik pasa eta hondoren pure-egiletik.

4.Hozkailura gutxienez ordubete eduki. Katilu batean zerbitzatu, nahi izanez

gero ogi txigortuarekin.