

GYOZAS OILASKO ETA CURRY-REKIN

written by Errezetak



Gyoza enpanadilla, dumpling edo ravioli mota tipikoa da, Txinan, Japonian eta Korean oso ezaguna, baita Asiatik kanpo ere. Jiaoziak haragi xehatuz edo barazkiz beteak egiten dira, masa mehe eta fin batean bilduta. Gyoza Urte Berri Txinatarraren ospakizunetan gehien zerbitzatzen den otorduetako bat da. Jaki honen formak txinatar taela gogorarazten du; eta horregatik sinbolizatzen du datorren urteko zori ona.

4 perts.

Osagaiak:

Orea:

- 400gr Irin
- 40gr Arto irina
- 250gr Ur
- Gatz pittin bat

Betea egiteko:

- 1 Oilasko bularra
- 1 Tipula morea
- 2 Baratxuri alea
- 1 Azenario
- 2 dl Hegazti salda
- 1 dl Esne lurrundu
- Jengibre freskoa
- 1 Kurry koilarakada
- Saltsa mingarria.
- Teriyaki saltsa
- Gatza
- Piperbeltz beltza
- Olioia

Denbora: Ordu bat eta erdi.

Prestaketa:

1. Bol batean **irina**, maizena eta **gatza** gehitu, ongi nahastu. Kazola bati ura gaineratu eta berotu. Irakitean hasten denean, bolera gehitu. Oratu eta film plastiko batekin estaliz, utzi 30 minutuko atsedena.



2. Bitartean oilasko bularra era gordin batena moztu. Gatz eta **piperbeltzaz** ondu. Baratxuriak, tipula eta **azenarioa** ongi xehatu. Zartagin bati olioia gehitu eta behin bero dugula, **oilaskoa** gaineratu, gorritu. Ondoren barazkiak, **curry** eta erregosi. Saltsa mina, **jengibrea**, oilasko salsa eta esne lurrundua

gaineratuz, 15 minutuz egosi. Ondoren, maizenarekin loditu behar bada eta edalontzi amerikarrarekin edo pikatzaile batekin txikitu.



3. Ondoren **orea**, bitan zatitu eta luzatu txorizo bat izango balitz bezala utzi, ondoren zatitu, 10-11 atera behar dira. Ondoren zatitu. Zati bat hartu eta zapaldu guk nahi dugun lodiera eman arte. Biribila geratu behar da, itsasten bada, irina erabili.



4. Olatak hartu eta itsasi behar dugun tokitik urarekin busti. Okelaren masa erdian jarri eta tolestu.



5. Zartagin bat sutan jarri eta gyozak oinarria gorritu eta gero ur pixka bat gehitu eta estali, lurrunarekin gyozak kozinatzen amaitu dezan. Zerbitzatu aldamenean [soja saltsa](#) saltsa edukiz.

