

INDIOILAR ERREGOSIA

written by Errezetak



Indioilarra askotan etxean jaten dugu, beti frijitua ez jateko lapikoan erregosi egitea bururatu zitzaidan.

Osagaiak:

6 Perts.

1 Kgr Indioilar bular zatitua

1 Piper berdea

1 Piper gorria

Tipula

3 Baratxuri ale

200ml Ardo zuria

Piperbeltza

Prestaketa:



Baratxuriak eta tipula brunoise eran zatiturik ditugula, olioztaturiko lapiko batean potxatu.



Kolorea hartu baino lehen, kubotan zatiturik ditugun piperrak (berdea eta gorria) gehituz multzoa biguna eduki arte egosi.



Ondoren [indioilarra](#) gehituko dugu (zatiturik, zatiak ahoan sartzeko modukoak izanik, eta gatza eta piperra jarritz), hau zuritzean patatak (txatxamur zatiturik) gehituz, pare bat minutuz multzoa irabiatuko dugu.



Ondoren ardo zuria (honekin multzoa estali ez bada, ura erabiliko dugu. Patatak egosteko likidoz estalita egon behar dira.) 15 minutuz egosi edo multzoa egina egon arte.

Lapikoan zerbitzatu.