

ITSASONTZI PIRATA

written by Errezetak



Lizarran amarekin pote bat hartzen nengoela, piper berde marmelada erabiltzen zuen pintxo bat ikusi eta eskatu nuen, bertatik pintxo hau egitea bururatu nuen.

Osagaiak

Urdaiazpiko xaflak
1 zm Ogi xerra
Olio

Marmeladarentzako:
600gr Piper berdea
250gr Azukrea
50ml Ura
50ml Pedro Ximenez (edo ardo goxoa)
25ml Olio
1 Gatza koilarakada

Prestaketa:



Piperrei enborra eta haziak kendu ondoren laukitan zatitu.



Lapiko batean piperrak, azukrea, ura, [ardo](#), olio eta gatza batera bota. Su motelean (0 eta 10 bitartekoan 4 zenbakian) 45 min. egosi.



Irabiagailu eta pure gailutik pasa.



Ogia zm bateko zerratan zatitu. Zartagina batean urreztatu ondoren zapi xurgatzaile baten gainean ezarri. Zerbitzatzeko ogiaren gainean marmelada jarri eta urdiazpikoa bela moduan ipini zotzaren laguntzarekin.