

KFC ERAKO EGALATXOAK

written by Errezetak



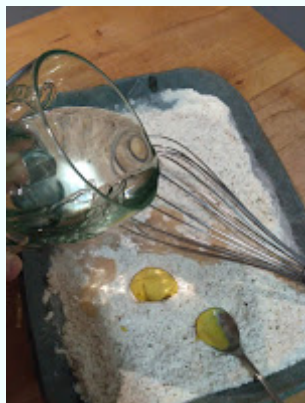
Batzutan Estatu Batuetako janari konpainia haundien plater batzu egin ohi ditugu, normalean nahiko errezak dira beraz, seme alabekin egin daitezkelarik. On egin!

4 Perts.

600gr Oilasko egalatxo
6 Koilarakada irinaz kopuru betea
1 Erromeroa koilaratxo
1 Kurri koilaratxo
1 Kumino koilaratxo
1 Piperrauts koilaratxo
1 Oregano koilaratxo
1 Ziape koilaratxo
2 Kellogs eskukada
4 Ogi birrindu koilarakada
1/2 edalontzi ur
Gatza
Olioia



Ontzi batean irina gehitu. Ondoren erromeroa, kurri, piperrauts, kumino, gatza eta oreganoa gehituz multzoa ongi nahastu. Ziapea eta ura gehitu. Azkena hau poliki-poliki, ongi nahastu, pasta lodi bat geratu behar da.



Oilasko egalak gaineratu eta, ongi nahastu, egalatxoak erabat busti arte. Ordu betez oskailuan gorde.



Plater batean ogi birrindua eta eskuarekin suntsitako [kellogsak](#) gehitu. Hozkailutik oilasko egalatxoak bere marinadarekin atera eta ogitik pasa.



Zartagi bateko olio oso beroa daukagunean egalatxoak frijitu. Zerbitzatu.

ALITAS ESTILO KFC: Añadir harina a un recipiente. Mezclar la harina con romero, curry, comino, orégano y sal. Añadir mostaza y agua, esta última poco a poco, nos tiene que quedar una pasta densa. Añadir las alitas y mezclar bien, empapando las alitas, dejar macerar una hora en el frigorífico. Añadir pan rallado y Kellogs partidos con la mano en un plato, pasar las alitas embadurnas las alitas con el pan y freír en aceite bien caliente. Servir.