

KFC ERAKO HEGALTXOAK

written by Errezetak



Batzuetan Estatu Batuetako janari konpainia handien plater batzuk egin ohi ditugu, normalean nahiko erreza dira beraz, seme alabekin egin daitezke. On egin!

4 Perts.

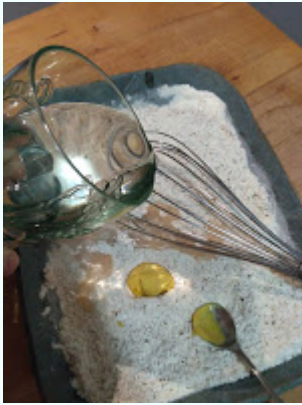
Osagaiak:

- 600gr Oilasko hegaltxo
- 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
- Olio

Prestaketa:

1.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.



2.Oilasko hegala gaineratu eta, ongi nahastu, hegala erabat busti arte. Ordu betez ozkailuan gorde.



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



4.Zartagin bateko olio oso beroa daukagunean egalak frijitu. Zerbitzatu.

