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.

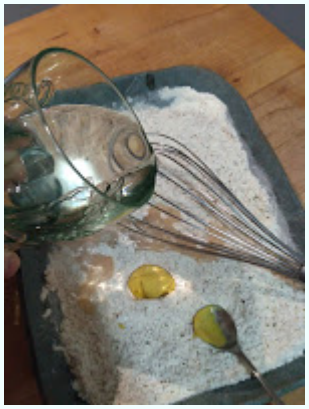
Osagaiak:

- 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
- Olioa

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 hegalak gaineratu eta, ongi nahastu, hegalak 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 olioa oso beroa daukagunean egalak frijitu. Zerbitzatu.

