NATXOAK (OILASKOAREKIN)

written by Errezetak



Batzuetan neure printzesak eskatutako platerak edo jakiak egiten ditugu asteburuetan, eta Mexiko izan oi da gustukoenetariko bat.

4 Perts.

Osagaiak:

- 2 Piper berdeak
- 1/2 Piper gorri
- 1 Tipula
- 1 Oilasko bular
- Piper beltza
- Tabaskoa
- Gatza
- Natxo poltsa bat
- Olioa
- 150gr Gazta txikitua

Prestaketa:

1.Tipula zuritu eta brunoisen zatitu. Piperrei haziak kendu eta 2x2zm tako laukietan zaitu. Oilasko bularra 2x2zm tako laukietan zatitu, gatz eta piperbeltzaz ondu.



2.Olioztaturiko zartagin batean tipula eta piper gorri eta berde zatiak gaineratu, gatzez ondu, 5 minutuetara oilasko bularra gehitu, multzoa irabiatu eta bularra egina dagoenean sutik aldendu.



3.Laberako ontzi batean natxoz bete, nahi adina tabasko gehitu.



4.Honen gainean zartaginaren multzoa gehitu eta gainetik gazta. Labea 250º bero dugula 10 minutuz labekatu. Zerbitzatu.

