OILASKO IZTER BETEAK TXINGARRETAN

written by Errezetak



Uda, normalean oporren garaia eta lagun eta senideekin egoteko eta gozatzeko unea dut. Beti edo ia hirugiharra, txistorra eta saihetsak bazkaltzen genituen eta, zerbait aldatzeke, honako jakia prestatu nuen.

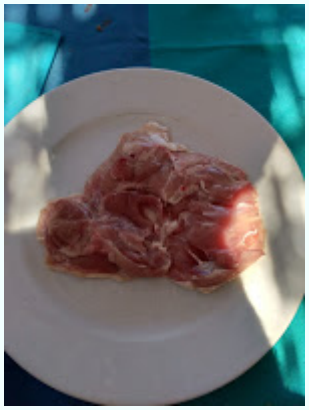
2 Perts.

Osagaiak:

- 1/2 Piper berdea
- 1/4 Tipulina morea
- 1 Xerra York urdaiazpikoa
- Tajin (chile eta limoi nahasketa bat)
- Piper beltza
- Albaka
- Gatza
- Zotzak

Prestaketa:

1.Izterrak hezur gabe behar dira, beraz harakinari esan edo zuk kendu. Tipulina julianan (ahal den finena), piperra 1x1zm tako kubotan eta york urdaiazpikoa 1zm tako lodiera duen tiratan moztu.



2.Izterrak gatz eta piperbeltzez ondurik, hauetako batean tipulina gainera jarri, ondoren piper berde zatiak, york zatiak eta Tajin eta albaka espeziaz hautseztatu.



3.Beste izterra gatz eta piperbeltzez ondurik aurrekoaren gainean jarri, zotzen bitartez bi izterrak josi.



4.Txingarrak prest ditugula izterrak bi aldetik egin, niri 5 bat minutu. Plater batean zerbitzatu.

