

OILASKOA SCHEZWAN SALDAN

written by Errezetak



Schezwan saldarekin egin daitekeen plater goxo-goxoa.

Osagaiak:

4 Perts.

- 500gr edo bi oilasko bular
- 14 Baratxuri ale
- 4 Koilara Gari irina
- 4 Koilara Arto irina
- 4 Koilara Schezwan salda
- 2 Koilaratxo Tabaskoa
- 2 Koilaratxo Ketchup
- 4 Koilara Soja salda
- 2 Koilara Ozpin zuria
- Olio
- Piper beltza
- 2 Koilaratxo Piperrautsa
- Gatza
- 2 Arrautza

Prestaketa:

1.Oilasko bularrak zatitu 3x3cm tako kuboetan. Ondoren [piperrautsa](#) eta [sojaren](#) erdia, gatza eta [irin](#) guztiak gehitu, ongi nahastu. Behin ongi nahasturik dugula, [arrautzak](#) gaineratu eta berriro nahastu.



2.Zartagin batean nahi **olioa** gehitu eta oilasko zatiak frijitu, gorde.



3.Beste zartagin batean, olio gehitu eta behin bero dagoela **baratxuri** aleak txikituta gaineratu. Dantzan hasten direnean geratzen den piperrautsa, soja salda, **ozpina**, **ketchup**, tabaskoa eta schezwan salda (**hemen aurkituko** duzue nola egin) gehitu, multzoa irabiatu eta 2-3 minutuz sukaldatu. Edalontzi bat ur hotzez bete eta arto irin koilaratxo bat disolbatu. Zartagin multzoari gehitu eta 4 minutuz sukaldatu.



4.Denbora pasata, oilasko zatiak gehitu eta berotu. Platerean zerbitzatu.

