

PATATA BASATIAK

written by Errezetak



Mota ezberdinetako patata basatiak aurkitu ditzakegu, hainbat taberna dauden bezala. Iruñean para bat lekuk nik gustukoak ditudan moduan egiten dituzte . Hona hemen nire errezeta.

Osagaiak:

3 Perts.

Saltsarentzat:

- 1 Tipula txiki
- 1 Baratxuri ale
- Condado de Almuza olio
- 2 Koilarakada irin
- 1 Koilaratxo piperrauts gozo
- 1 Koilaratxo piperrauts min
- Gatza
- 2 Chile Thai "Lady Finger"
- 500ml Oilo salda

Patatak:

- 3 Patata
- Ura
- Gatza
- Condado de Almuza olio

Prestaketa:

1. Tipula zuritu eta julianan zatitu. Baratxuri alea zuritu eta xafletan zatitu. Chile haziak kendu eta erditik zatitu. Zartagin bati [Condado de Almuza](#) olio gehitu eta baratxuri xaflak gaineratu. Dantzan hastean tipula, [chile](#) eta gatza gehituz multzoa potxatu.



2. Justu kolorea hartzeko momentuan piperrauts gozoa eta mina gehitu, minutu batez sukaldatu eta irina gaineratu. Ondo irabiatu eta kontu handia izango dugu irina ez erretzearen.



3. Pare bat minutuetara oilo salda gehituz joan gara, poliki-poliki, eta denbora guztian irabiatuz. Salda ligatua dugunean 10 minutuz egosi. Gorde.



4. **Patata** zuritu eta 3x3cm tako zati irregularretan zatitu. **Ureztatuko** kazola batean gatz gaineratu eta irakiten hastean patata zatiak gehituz 3-4 minutuz egosi. Uretatik ateraz lehortu arte gorde.



5. Olioztaturiko **zartagin** batean olio berotu, tenperatura duenean patata zatiak gorritu.



6. Patatak plater batean jarri eta nahi adina salda gehituz zerbitzatu. Ondoan salda jarri dezakegu norbaitek gehiago botatzearren.

