

PATATAK FOSTER HOLLYWOOD ERAN

written by Errezetak



WordPressen lehendabiziko errezeta, Blogger en 7 urtez igaro eta gero, zaila suertatu zait. Ala ere, neuretzako errezeta berezi bat behar zuen izan....Loretok aukeratu, egin eta idatzitakoa. On egin!!!

Osagaiak:

- -500g Patata
- -90 ml muntatzeko esne-gaina
- -Limoi erdiaren zukua.
- -Maionesa koilarakada erdia.
- -Tipula-hautsa kafe koilaratxo erdia.
- -Baratxuri-hautsa kafe koilaratxo erdia.
- -70g Gazta.
- -60 g hirugiharra.
- -Gatza.
- -Piperbeltza.
- -Tipulin txikitua gustura.

Prestaketa:

Bol batean muntatzeko esne-gaina eta limoi erdiaren zukua jarri pixka bat nahastu eta 5 minutuz utzi.



Bost minutuak pasa direnean piperbeltza, gatza, tipul-hautsa, baratxuri-hautsa eta tipulin txikituak gehitu. Guztia ondo nahastu. Film gardena jartzen zaio eta hozkailuan bost minutuz sartzen da.



Zartagin batean oliorik gabe hirugihar pixka bat frijitu labean sartzen dugunean egiten bukatuko direlako.



Patatak zuritu eta makila era zatitu. Beste zartagin batean olio askorekin patatak frijitu. Patatak frijituak daudenean labea 200 gradutara berotu.



Jarri patatak buztinezko (edo labean sartzeko aproposa den materiala batean) erretiluan eta gehitu nahi adina gatza. Atera esne-gaina hozkailutik eta salda dugun bolera gehitu eta ongi nahastu.



Ondoren gaineratu pataten gainean. Gero hirugiharra eta, azkenik, gazta. Sartu patatak labean gazta erabat urtu arte. Platerean zerbitzatu.

