

PERI PERI CHICKEN WRAP

written by Errezetak



Indian nengoela larunbata guztietan afaltzen nuen platera, patata frijituekin ikaragarrizkoa da.

4 Perts.

Osagaiak:

- 2 Oilasko bular
- 2 Pipermina
- 4 Baratxuri ale
- Paprika edo piperrauts mina
- 1 Piper gorria
- 1/2 limoiaren zukua
- Piper beltza
- Ezkaia
- Ozpina zuria
- Olio
- Maionesa
- 4 Gari tortillak
- Letxuga
- Tomatea

Marinada egiteko:

- 1 Tipula
- 8 Baratxuri ale
- 2 Pipermina
- 1 Limoia
- Erromeroa

- Piper beltza
- 1 Ereinotz hostoa
- Ozpina zuria

Prestaketa:

1.Oilasko bularrak erditik ireki, oratzeko makilarekin zapaldu (film plastiko gaintetik jarri) eta ebaki batzuk egin, gatzez ondu gorde.



2.Orain marinada prestatuko dugu: **tipula** eta **baratxuriak** zuritu, **pipermanak** eta **piper gorria** garbitu, barazki guztiak txikitu eta irabiagailuaren edalontzira gehitu eta erabat txikitu. Gatzez ondu, **limoi** baten azalak, **piperbeltza**, **erromeroa**, ozpina eta olio gaineratuz berriro txikitu, likido logi bat geratu behar da.



3.Oilasko bularrei paper xurgatzaile batekin gatza eta bere eraginez ateratako ura kendu, erretilu zapal batean bularrak eta marinada gaintetik gehitu, bular guztia estaliz, ordu batez hozkailuan gorde.



4. Plantxa bat sutan jarri eta bero dagoenean oilasko bularrak egin, gorde.



5. Zartagin batean gari tortilla berotu. Gari tortillaren alde batean maionesa jarri, onen gainean letxuga eta ondoren oilasko tirak eta tomate zatiak.



6. Guzti honekin zilindro bat egin eta zartaginean tolestura zigilatu. Erdetik zatitu eta zerbitzatu (patata frijitu batzuk primeran doazkio).

