

TANDOORI CHICKEN MASALA (OILASKOA LABEAN MASALA ESPEZIAREKIN)

written by Errezetak



Norbait Indiara joaten denaren jakin mina dudanean espeziak eskatzen dizkiot, bertako zaporeak ez dira beste leku batean aurkitzen.

4 perts.

Osagaiak:

- 4 Oilasko izterra
- 2 Jogurt
- 2 Tipula
- 1 Limaren zukua
- 1 Tandoori Masala zorroa
- 1 Haragi salda egiteko pastilla
- Ura
- Olia
- Gatza

Prestaketa:

1.Labeko erretilu batean, [jogurtak](#), gatza, [Tandoori masala](#) espezia eta olioak pittin bat gaineratu (3 koilarakada) , ongi nahasi. Lodia geratzen bada, ura gehitu.



2. **Oilasko** izterrak lehen egindako marinadarekin ongi igurtzi, ordu batez jalkitzen utzi. Labea 200 gradutan bero dugula, 30 minutuz labekatu.



3. Behin oilaskoa labean dugula, tipula zuritu eta julianan zatitu. Zartagin batean olio gaineratu eta beroa dagoenean tipula eta lima zukua gehitu, gatzez ondu, sua moteldu eta multzoa potxatu.



4. Tipula erdi egina dugunean haragi **salda** pastilla zatitan gehitu, ongi nahasi eta ura gaineratu. Multzoa sua intentsitate erdian dugula minutu batez erregosi.



5. Labean dugun oilaskoari 5 minutu geratzen zaizkionean, tipula gainetik gehitu eta multzoa labean sartu denbora bete arte. Platerean zerbitzatu

