

TIPULA UZTAIAK

written by Errezetak



Etartetik kanpo askotan eskatu eta dastatu ditugu eta buruan nuen egunen batean egitea. Orain bi motatakoak egiten ditugu mina eta arrunta (piperrautsa aldatu erraz lortuko duzu), eta garagardo batekin gosegarri bikaina!!!!

2 Tipula ertaina

300gr Irina

1 Garagardo potoa (330ml)

1 koilara legamia

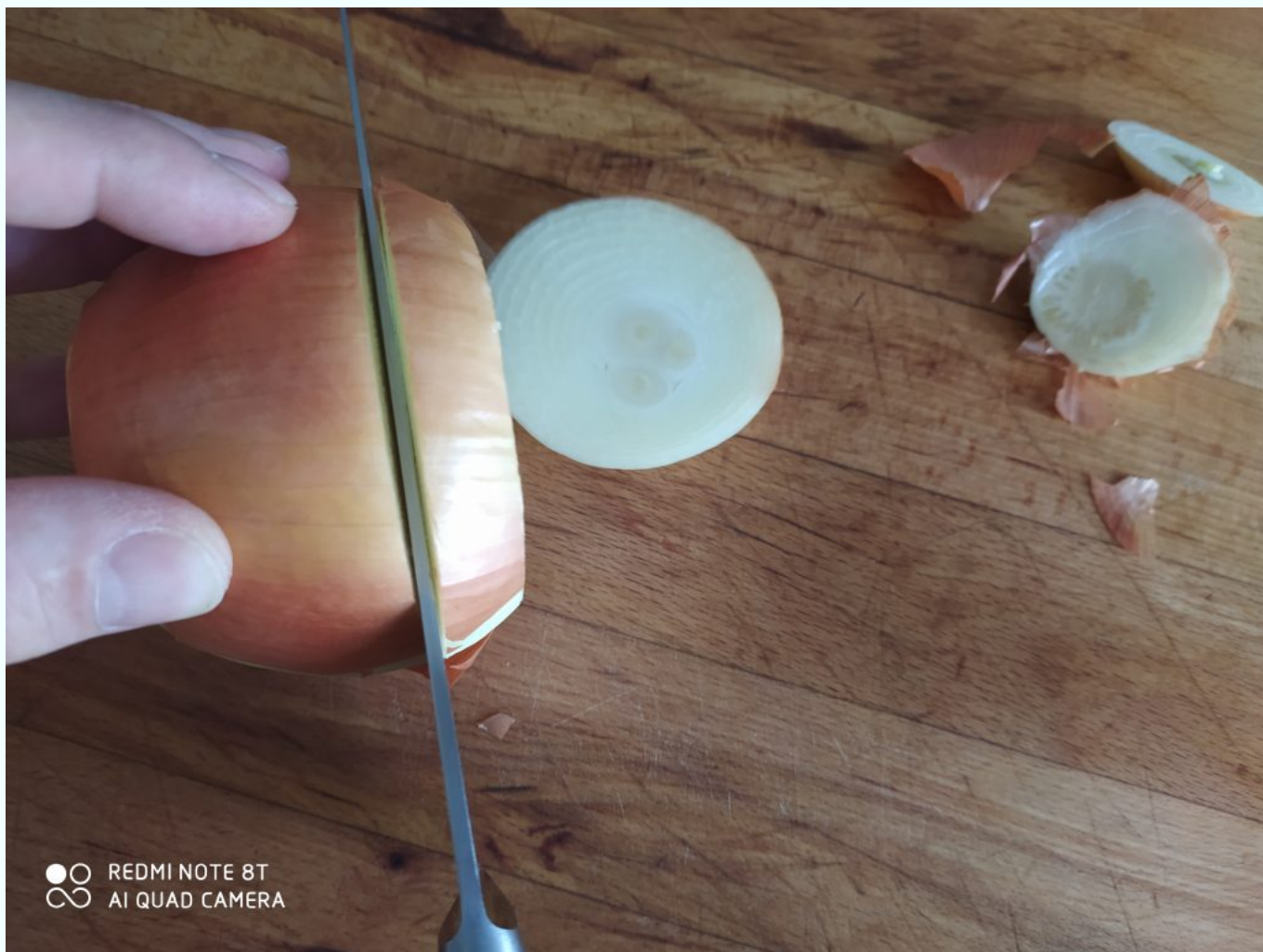
1 Koilaratxo piperrautsa

Gatza

Piper beltza

Ogi birrindua

Olio



Tipula zuritu eta 1 zm tako zatiak egin.



Uztaiak askatu eta ur hotzean jarri. 30 minutuz gorde.



Katilu batean irina, legamia, piperrautsa, piper beltza eta gatza gehitu eta ongi nahastu. Ondoren garagardoa gehitu eta ongi nahastu.



Tipula uztaia bat hartu, irinetik pasa eta ondoren ogi birrindutik.



Zartagin batean nahiko olio jarri eta bero dagoenean tipula uztaiak frijitu gorritu arte.



Paper xurgatzaile edo xukadera batean jarri soberan duen olioak kentzeko.

Plater batean zerbitzatu.