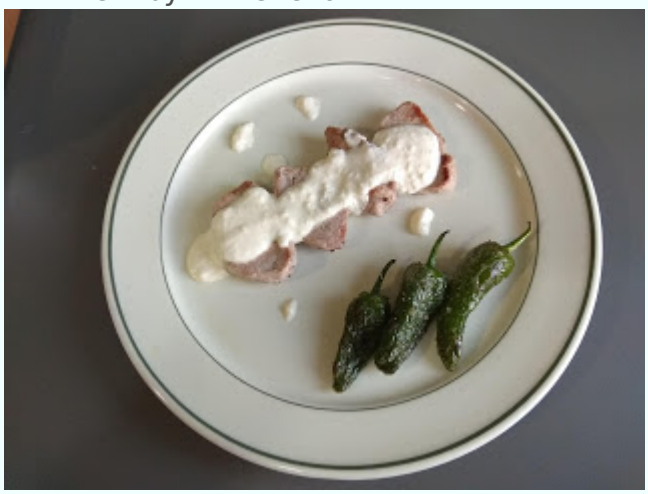
TXERRI AZPIZUNA PIPER ETA GAZTA SALTSAREKIN

written by Errezetak



Gazta, piperrak eta okela modu askoz konbinatu edo nahastu ditzakegu baina nik normalean ogitartekoan jaten nituelarik beste modu batean eta batez ere platerean alako modu txukun batean prestatu nahi nituelarik interneten murgildu eta honako errezeta (alde batetik kopiatu, moldatu, aldatu…) bazkaltzeko prestatu nuen.

3 Perts.

Osagaiak:

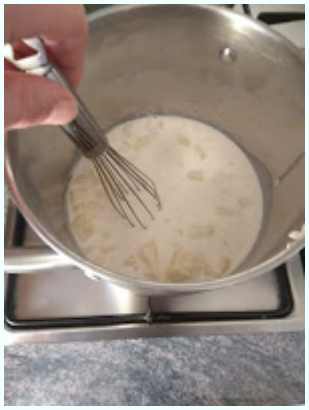
- 1 Azpizuna
- 150 ml Esne gain likidoa
- 200 gr Brie gazta
- 10 Padron piper
- Piper beltza
- Gatza
- Olioa

Prestaketa:

1.Brie gaztari azala kendu eta zati txikiak egin. Azpizunari gordina kendu. 2 zm tako medailoiak egin ondoren gatz eta piperbeltzez ondu.



2.Kazola batean gazta eta esne-gaina gehitu, su motelean eduki denbora guztian irabiatuz, gazta desegin arte.



3.Zartagin batean olio pittin batekin azpizun medailoiak gorritu, su indartsuan eta denbora gutxi eduki, justu kanpo aldea egin.



4.Beste zartagin batean eta olio askorekin, Padron piperrak frijitu. Plater batean 4 azpizun medailoi ilaran jarri, gainetik gazta gaineratu eta aldamenean piper batzuk jarriz zerbitzatu.