

TXERRI SAIHESKI MINAK

written by Errezetak



Etxean askotan saiheskiak labean jaten ditugu, ia gehienetan baratxuri eta perrexilarekin. Beste modu bat egiteko, eta erabat ezberdina.

Osagaiak:

2 Perts.
Txerri-saiheski 1
Olio
Tabasko
3 Koilaratxo piperrauts gozo
Koilarakadatxo bat tipula lehor
Koilarakadatxo bat baratxuri lehor
Koilarakadatxo bat piperrauts mina
Koilarakadatxo erdi bat gatz
Koilarakadatxo bat piper beltza
2 Koilarakadatxo erramu lehor
3 Koilarakadatxo Dijon ziapea.

Prestaketa:

1. Lehenengo saiheskiak banaka moztu.



2.Ondoren katilu batean tipula, baratxuria, piperrautsak, gatza, piper beltza eta erramua gehitu, bertan txarri saihestak nahastu eta gorde 30 minutuz.



3.Bitartean edalontzi batean olio, nahi adina Tabasko eta ziapea nahastu.



4. Labean sartu baino lehen pintzel batekin saiheskiak "marrastu" eta labera (180º) 15 minutuz sartu.



5. Denbora pasata, saiheskiei bira eman eta beste 15 min eduki. Platerrean zerbitzatu.

