TXERRI SAIHETSA TXINGARRETAN (MINA)

written by Errezetak



Udako egunak, lagunekin bazkaldu, oporrak…Orain egun hotz, motz eta euritsuak hasi direla gogoratu berri dut egun luzeetan eginiko errezeta.

2 Perts.

Osagaiak:

- 3 Baratxuri ale
- 1 Txerri saiheskia
- 1 Abanero piperra
- 1 Koilarakafa Urde gantza
- 1 Koilarakada Ezti
- Piperbeltza
- Gatza
- Olioa
- Piperrauts gozoa

Prestaketa:

1.Baratxuri aleak zuritu eta zatitan moztu. Motrailu batera gehitu eta birrindu. Abanero piperra zatitu. Eztia, urde gantza, piperrauts gozoa, abanero zatiak eta olioa motrailura gehitu eta ongi nahasi pasta bat egin arte (olioa erabiliko dugu nahi dugun testura bilatu arte).



2.Saiheskia piperbeltz eta gatzez ondu, ondoren motrailuaren pasta saiheskian ongi igurtzi. 30 minutuz gorde.



3.Txingarrak prest ditugula saiheskia parrila batean jarri eta 10 bat minutuz egin. Erretilu batean zerbitzatu.

