

TXINATAR FIDEOAK BARAZKI ETA OILASKOAREKIN

written by Errezetak



Oroar asia guztiko janaria gustoko dugu, eta batzuetan beste janari mota bat jatearren, plater bereziak prestatzea gogoko dugu...

Osagaiak:

4 Perts.

- 700gr Oilasko izterra
- 250gr Txinatar fideoa
- 300gr Piper berdea
- 300gr Piper gorria
- 2 Azenario
- 150gr Tipula
- 4 Baratxuri ale
- 13 Koilarakada Soja salda
- 300gr Txanpiñoi
- Olio
- Gatza
- Ura

Denbora: 45 minutu

Prestaketa:

1.Oliasko izterrei hezurra eta azala kendu, zati txikitan zatitu. Baratxuri

aleak zuritu eta makilatxoetan zatitu. Azenarioak zuritu eta xafla meheetan egin. Piperrak eta tipula azalik gabe eta garbirik julianan zatitu. Txanpiak garbitu eta xafletan egin.



2. Olioztaturiko kazola zapal batean sutan jarri eta azenario gehitu. Bi minutu pasata baratxuriak gehitu, dantzan hasten direnean beste barazki guztiak gaineratu, gatzez ondu eta multzoa potxatu.



3. Zartagi batean oliasko zatiei gatza eta [piperbeltza](#) gehitu, olioarekin frjitu. Eginak daudenean kazolari gehitu, irabiatu eta [soja salda](#) gaineratu, irabiatu, gorde.



4. Ureztatutako kazola batean fideoak egosi beharrezkoak diren minutuetan. Behin egosirik kazolara gehitu eta bertan zerbitzatu.

