UNTXIA LABEAN PATATEKIN

written by Errezetak



Aspaldian egina nuen errezeta baina denbora barik ezin igo, Covid-19 dela eta dugun itxialdiari bira emateko asmoz lanean hasi naiz….

4 Perts.

Osagaiak:

- 1 Untxia
- 8 Baratxuri ale
- Ardo zuria
- 6 Patata
- Piperrautsa
- Olioa
- Gatza
- Ura

Prestaketa:

1.Baratxuriak zuritu eta motrailu batean birrindu. Motrailu honi, ardo zuria eta olioa gehitu irabiatu eta gorde.



2.Labea berotzen hasi 190º. Patatak zuritu eta 1zm-tako lodiera duten xaflak egin. Olioztaturiko zartagin batean pittin bat frijitu (gatzez ondu) alde bakoitzetik, gorde.



3.Labeko erretilu batean ura gehitu, justu justu erretilu guztia urez eduki arte. Frijitutako patatak erretilutik sakabanatu, piperrautsaz hautseztatu.



4.Untxia gainean jarri, gatzez ondu eta motrailuko saldaz igurtzi. Erretilua labean sartu eta 20 minutuz 190º-tan eduki eta hurrengo 10-15 minutuak 200º.



5.Plater bakoitzean 2 edo 3 patata jarri eta untxi zati bat, zerbitzatu.

