

# UNTXIA NAFAR ERARA

written by Errezetak



**Liburu zahar batetik erreskatatu dudan errezeta bat.**

## **Osagaiak:**

4 Perts.  
Untxi 1  
3-4 Tomate eldu  
Tipula 1  
2 Baratxuri ale  
Limoi 1  
Erramu hosto 1  
Erromeroa  
Perrexila  
Piperbeltza  
Ardo zuria (edalonzi bat)  
Olioia  
Irina  
Gatza

## **Prestaketa:**



Untxia zatiturik gatzez ondu, limoia zukutu untxiaren gainean, erreserbatu.



Baratxuriak eta tipula zurituz, brunoisen zatitu. Tomateei azala kendu eta kubotan zatitu.



Lapiko zapal bat olioztatuz gero, untxian frijitu (irinez pasa dugula).  
Urreztaturik, tipula gehituz 5 minutuz sukaldatu.



Ondoren gatzez ondu, baratxuria eta ardoa gehitu ondoren erramua, erromeroa, perrexila, tomatea eta piperbeltza gehituz lapikoa estalirik dugula 30 minutuz egosi (edo multzoa egina arte). Lapikoan zerbitzatu.