

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)
Olioa
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.