

WRAP NIRE ERARA

written by Errezetak



Indian lan egiten nengoenean, asteburuetan Hotelaren alboko merkatalgo gunean ostiraletan afaltzen genuen eta askotan wrap-a aukeratzen nuen....

Osagaiak:

4 Perts.

Jogurt saltsa:

- 2 Greziako jogurt
- 2 Baratxuri ale
- 1 Koilara olio
- Piperbeltz
- 1 Limoiaren zukua

Wrap:

- 2 Oilasko bular
- 4 Koilarakada olio
- 1 Koilaratxo Oregano
- 1 Koilaratxo paprika
- 1 Koilaratxo baratxuri lehorra
- 1 Koilaratxo tipula lehorra
- 1 Koilaratxo gatza fina
- 1/2 Koilaratxo piperbeltz
- Mozzarella marratua
- 4 Piper berdea
- 4 Gari tortilla
- Olio
- Tipulina

Prestaketa:

1.Oilasko bularra erditik zatitu (bere alde luzetik). Katilu batean olio, oreganoa, **paprika**, baratxuria, tipula, gatza eta piperbeltza gehitu eta ongi

nahastu. Oilasko bularrak gehitu, ongi igurtzi eta 30 minutuz gutxienez marinatzen utzi.



2. Orain jogurt saltsa prestatuko dugu. Katilu batean osagai guztiak gehitu, nahastu eta gorde. Tipulina zuritu eta zatitu zirgiloak osatuz, gorde.



3. **Piperrak** erditik zatitu, aziak kendu eta garbitu. Zartagin batean olioan gehitu eta piperrak frijitu, gorde.



4.Zartagin bat sutan jarri eta bero dagoenean, intentsitate erdian, 3 minutuz sukaldatu alde bakoitzetik. Sukaldeko oholean gustuko duzuen zabalera zatitu (nik 1 eta 1.5cm-ko zabalera ematen diot).



5.Gari tortilla ohol edo mahai baten gainean jarri eta koilarakada bat jogurt saltsa gehitu, erditik sakabanatu. Ondoren oilaskoa tortillaren erdian jarriz ezkerretik eskuinera alboko azken zatiak libre utziz.



6.Gainean piper zati bat, tipula zirgiloak eta azkenik [mozzarella](#) marratua. Ondoren gari tortilla biribildu eta zartagin garbi batean (bero dagoenean) zigilatu.



7.Erditik zatitu eta zerbitzatu.

