



Oilaskoa Curry hinduari estilora

OSAGAIAK:

- 2 oilasko papar
- Tipula 1
- 2 baratxuri ale
- 3 koilarakada soda tomate natural
- Koko-esnearen lata 1 (200 ml)
- Gatz pitin bat
- Piperbeltz pitin bat
- Kuurgima koilarakada 1 (gustura)
- Koilarakadatxo bat (gustura)
- Jengibre pittin bat (gustura)
- Kanela pittin bat (gustura)
- 2 koilarakadatxo curry (gustura)
- Olio-zorrotada 1

TALDEKIDEAK:

- Edurne
- Naomi
- Jessica
- Aitor

PAUSUZ-PAUSU:

- Zartagin batean olio pixka bat bota eta oilasko paparrak gehituko ditugu, takotxetan zatituta, aurretik zipriztinduta.
- Paparra pixka bat zigilatzen denean, tipula ondo xehatuta eta bi baratxuri hortzak ere txikituta erantsiko ditugu. Dena su eta gar prestatzen dugu.
- Paparra koloretan hartu duzunean, gehitu tomate naturalaren hiru koilarakada soperoak. Dena mugituko dugu eta sua erdira jaitsiko dugu, nire kasuan 5era, oilasko-errezeta curryra eramateko.
- Jarraian, cúrcuma, el comino, la canela y el curry botatzen dugu, beti gustura. Dena oso ondo mugitzen dugu, osagaiak finkatzen joan daitezten.
- Edozein supermerkatutan aurki dezakegun koko-esne lata bat gehituko dugu.
- Mugitu eta jengibre pixka bat botako dugu oilaskoaren zaporea indiar curryari indartzeko. 15 bat minutu uzten da irakiten hasi arte.
- Oilaskoa curry-arekin batera arrozarekin erabiltzen eta laguntzen dugu. Arroza basmatia izan daiteke indiar errezeta bere esentzia osoan zerbitzatzeko.