

ABUELA PILARREN HARAGI BOLAK

written by Errezetak



Osagaiak:

- 1000gr Txahalki haragi xehatua
- 1 Arrautza
- 1 Baratxuri alea
- 100ml Esnea
- 1 Koilaratxo piperbeltza
- 1/4 Koilaratxo intxaur muskatua
- 1/4 Tipula
- 1 Koilarakada ogi birrindua
- Gatza
- Olia

Salda egiteko

- 1/2 Tipula
- 1 Baratxuri Alea
- 1/2 Edalontzi ardo zuria
- 1/2 Edalontzi ur
- 2 Erramu hostoa
- 1 Koilarakada irina
- Gatza

Prestaketa:

1. Haragi bolak prestatzen hasiko gara. **Tipula** eta **baratxuria** zuritu eta pikatzaile bat erabiliz txikitu (erreminta eduki ezean, labana erabiliz ahal den txikien txikitu). Katilu batean haragi xehatua, baratxuria, tipula, **esnea**, **gatza**, **piperbeltza** eta **intxaur muskatua** gehitu, ongi nahastu. Film plastiko bat erabiliz estali eta hozkailuan gorde, 12 orduz (nik egun batetik bestera prestatzen dut). Denbora pasata, ogi birrindua gehitu eta multzoa nahastu.



2.Koilara bat erabiliz bolak osatu. Bolak egin ondoren, **irinetik** pasa. Zartagin bat sutan jarri eta berotzen denean, **olioa** gehitu. Olio berotzean, bolak gehitu eta zigilatu alde guztietatik. Ondoren kazola zapal batera pasa, gorde.



3.Bola guztiak egin ondoren salda prestatuko dugu. Tipula eta baratxuri alea zuritu eta pikatzaile bat erabiliz txikitu, ondoren soberan geratu den olioan potxatu. Gardena dagoenean, gatzez ondu eta irina gehitu, irabiatu irina kolore aldatu arte. Ardo zuria eta ura gaineratu eta 5 minutuz egosi (behar izanez gero, berriro txikitzailetik pasa).



4. Salda haragia dugun kazolara gehitu eta erramu hostoak gaineratuz, 20-25 minutuz egosi (salda oso logia geratzen bada, ura gehitu). Platerean zerbitzatu.