

# AMONAREN TXULETAK

written by Errezetak



Amaginarrebaren etxera bazkaltzera joan nintzen lehendabiziko egunean errezeta hau dastatu nuen. Egunaren urduritasuna zela eta, plater hipokaloriko hau jatea erabat zaila suertatu zitzaidan. Ez txarra zegoelako, baizik eta, urduritasunaren ondorioz sabela txiki-txikia, eta nik platerean ezer uztearen nahia, nolabaiteko gatazka izan nuen. Plater erreza, beteta geratzen zarena eta bexamela fina ateratzen bazaizu behin baino gehiagotan jango duzuna.

## Osagaiak:

4 Perts.

- 4 Burualdeko txuleta
- 50gr Irin
- 90gr Gurin
- 4dcl Esne
- Piperbeltz zuri
- Intxaur muskatua
- 50gr Urdaiazpikoa
- 20gr Gazta birrindua
- 1/2dl Condado de Almuza Olioia

## Prestaketa:

1.Zartagin bat sutan jarri eta 50gr gurin gehitu, hau desegitean irina gehitu, irabiatuz (hagatxo batekin) joango gara, kontuz ibili behar gara ez

itsastearren , eta esnea gehituz (bero izango dugu) joango gara, poliki-poliki ore bat egin arte, urdaiazpikoa gehitu eta irakin minutu bat.



2.Sutik alderatu eta intxaur muskatua eta piperbeltz zuria nahi adina gaineratu, gorde.



3.[Condado de Almuzaolia](#) zartagin batean jarri eta txuletak pittin bat egin (bakarrik poroak itxi) eta gatzez ondu.



---

4. Labeko erretilu batean txuleta jarri eta lehen egin dugun bexamel koilarakada , gurin zatitxoak eta gazta birrindua gainetik jarri.



---

5. Labean 160º-etan 8 minutuz eduki, platerean zerbitzatu.

