ARRAUTZA BETEAK LABEAN

written by Errezetak



Arrautzak labean egiteko errezeta oso erreza. 40 minututan egina eta zure gonbidatuak harrituta uzteko.

6 Perts.

Osagaiak:

- 12 Arrautza
- 440gr Hegaluze lata
- 200gr Tomate frijitua

Bexamela prestatzeko:

- 800gr Esne
- 100gr Gurina
- 100gr Irin
- Gatza
- Piperbeltz zuria (nahi adina)
- Intxaur muskatua (nahi adina)
- 150gr Gratinatzeko gazta marratua

Prestaketa:

1.Arrautzak egosi 10 minutuz, denbora pasa bezain agudo berehala hoztu, gorde. Bol batean hegaluzea gehitu eta sardexka batekin ongi birrindu,

ondoren tomatea gaineratu eta multzoa ongi nahastu.



2.Arrautzak zuritu eta erditik zatitu. Gorringoa tomate-hegaluzearen multzora gehitu. Multzoa ongi nahastu.



3.Zuringoa laberako aproposa den ontzi batean jarri. Koilarakada bat hegaluze hartu, eskuekin pilotatxo bat egin eta, zuringoaren habian jarri.



4.Zartagin batean gurina desegin eta irina gehitu, ongi nahasi, bi minutuz erregosi. Sutik aldendu eta esnea gaineratu, ongi nahasi (pikorrik ez geratzeko). Berriro sutan jarri eta, ongi nahastu bexamela loditu arte. Lodi dagoenean piperbeltza eta intxaur muskatua nahi adina gehitu.



5.Bexamela arrautza gainetik jarri, denak ongi estaliz. Gazta marratua gaineratuz, labera (220ºtan bero izango duguna) eta 10-15 minutuz labekatu. Ontzian zerbitzatu.

