ARRAUTZA HASERRETUAK

written by Errezetak



Arrautza frijituak, tita batean egiten direnak eta sekulako afaria.

4 Perts.

Osagaiak:

- 500gr Patata
- 8 Arrautza
- Gatza
- 1/2 Txistorra
- 4 Urdaiazpiko xafla

Salda:

- 150ml Olioa
- 2 Baratxuri ale
- 1 Koilaratxo piperrauts min
- 1 Koilaratxo Tabasko
- 1 Arrautza
- Gatza
- 1 Koilaratxo Whiski

Prestaketa:

1.Lehendabizi salda prestatu. Irabiagailuaren edalontzian arrautza,

baratxuria zurituriK, piperrautsa, Tabaskoa eta gatza gehitu. Irabiatu eta olioa poliki-poliki gaineratuz maionesa bat egin arte. Gorde.



2.Urdaiazpiko xaflak 6 zatitan moztu, gorde. Patatak zuritu eta “lasto” eran zatitu. Olioztaturiko zartagin batean frijitu, paper xurgatzaile baten gainean gorde.



3.Hondoren arrautzak frijitu eta gorde. Txistorra 3zm tako luzeran zatitu eta oliorik gabe frijitu, gorde. Plater baten gainean patatak jarri, gainean urdaiazpiko xaflak eta txistorra zatiak, gainetik nahi adina maionesa eta azkenik arrautza.

