

ARRAUTZAK BARAZKIEKIN

written by Errezetak



Barazkiak ia beti modu berberean jaten ditugunez (gutxienez nire etxean horrela izaten da), errezetak ikusi eta inspirazioari deika hasi nintzen. Hona hemen burututako errezeta.

4 Perts.

Osagaiak:

- 1 Tipula txikia
- 4 Baratxuri ale
- 1 Alberjina txikia
- 1 Pote tomatea
- 1/2 Koilaratxo kuminoa
- 1/2 Koilaratxo piperbeltza
- 1 Koilaratxo piperrauts gozo
- 1 Koilaratxo piperrauts min
- Gatza
- 100gr Urdaiazpiko
- 8 Arrautza
- Condado de Almuza olio
- Ozpina

Prestaketa:

1. Tipula eta baratxuri aleak zurituz, tipula brunoisen eta baratxuriak xafletan moztu.

Alberjina 1x1ko kubotan zatiturik dugula, xukadera batean gatzez ondurik 10 minutuz jalki, ur askorekin garbitu eta zapi garbi batekin lehortu, gorde.



2.**Piper** gorria garbi eta hazirik gabe, 0.5zm tako zabalerako zatitan moztu. Kazola zabal eta zapal batean 3 koilara **Condado de Almuza** olio gaineratu. Baratxuri aleak gehitu eta "dantzan" hasten direnean tipula, piperra eta alberjina gehitu, gatzez ondu eta multzoa potxatu.



3.Multzoa bigun dagoenean, piperrautsa gehitu, minutu batez sukaldatu eta tomatea gehitu, egosi tomatearen hura desagertu arte (5-8 minutu).

Urdaiazpikoa 1x1zm tako kubotan gaineratu, sutik aldendu, gorde.



4.Ureztatutako kazola batean, irakitea hasi behar denean **ozpin** txorrotada bat gehitu, eta katilu batean kaskatutako **arrautza** bati koilarakada ozpin gaineratu. Justu ura irakiten puntuan dagoenean arrautza gehitu eta 2 minutuz egos, Uretatik atera eta plater batean gorde besteak egin arte.

Denak eginak daudenean barazkien kazolara gehitu, eta bertan zerbitzatu.

