

ARRAUTZAK HABIAN

written by Errezetak



Halako errezeta bat ikusi nuenetik irrikitan nengoen egiteko. Errezeta aunitz ikusi ondoren neurea pentsatua nuen. Azkenean egin genuen eta hona hemen pasoz-pauso.

Osagaiak:

4 Perts.

- 6 Arrautza
- 2 Piper berdeak
- 2 Patata
- 6 Indioilar urdaiazpiko xerra
- 6 Hirugiarra xerra
- Condado de Almuza olio
- Gatza
- Ardo zuria
- Gurina

Prestaketa:

1. Patatak zuritu eta zm-tako lodiera duen makiletan zatitu. Ondoren [Condado de Almuza](#) olioarekin frijitu, gorde. [Piper berdeak](#) garbirik ditugula 2zm tako laukietan zatitu.



2. Zartagin batean frijitu eta erdi eginak daudenean **ardo zuria** (nahi adina) gehitu eta 5 minutuz egosi, azken minutuan hirugiharra gehitu 2 zm-tako zatitan, gorde.



3. **Gurina** erabiliz katiluaren barneko zati margotu. Katiluaren barnean indioilar xerrak jarri, hiru bakoitzeko, kontutan artuz honekin saski bat egin behar dugula.



4.Honen gainean patata frijituak jarri eta piper berde nahi adina eta **arrautzak** kraskatu.



5.Beroa 170º gradutan bero dugula , 10-12 minutuz labekatu edo arrautzak mamitu arte. Labetik atera eta kontu handiz urdaiazpikoa katilutik ateraz, habia platerean zerbitzatu.

