

ARROZA LABERA

written by Errezetak



Ikaragarria da zer gustukoa duen jendeak arroza. Pasa berri diren eguberrietan kuadrillarekin bazkari bat prestatu genuen eta orain umeak direla eta, jende ugari elkartzen gara. Hona hemen egun hartan jan genuen platera. Gaizki dago nik esatea...baina primerako platera atera zitzaidan.

Osagaiak:

6 Perts.

- 1 Piper gorri
- 100gr Txitxirio egosiak
- 2 Baratxuri ale
- 1 Patata
- 400gr Arroza
- 700ml Haragi salda
- 2 Oilasko Hanka
- 1/2 Txerri saihets.
- 1 Arroza Odolkia
- 2 Tomate
- Condado de Almuza olioia
- Gatza
- Piperbeltza
- Azafraia

Prestaketa:

1.Saihetsak makiletan moztu eta oilasko hanka bakoitza 4 zatitan. Gatzez eta piperbeltzaz ondurik [Condado de Almuza](#) olioarekin zartagin batean frijitu, gorde.



2.Zartagin berebean **baratxuriak** xafletan frijitu eta dantzan hasten direnean **piperra** eta **patata** 2x2zm tako laukian gaineratu. Multzoa 5 minutuz sukaldatu. Ondoren **tomateak** txikiturik gehituz beste 5 minutuz multzoa egin.



3.Multzoa labearentzako egokia del kazola batera aldatu. Bertan **arroza** gehitu eta multzoa irabiatu, arrozari kazolak duen zukuia xurgatzen duen bitartean. **Odolkia** 2zm tako xerratan moztu, haragi salda beroa, **azafraina**, txitxirioak eta lehen frijitua dugun haragia gehituz 250 gradutan dugun labean sartu.



4.40 Minutuz labekatu. Kazola berean zerbitzatu.

