

ARROZA ZARAKARRAREKIN

written by Errezetak



Orain dela gutxi lehengusuen bazkaria izan genuen eta koinata eta nik arroz maite dugunez ezin zen beste platerik egin. Oraindik ez nuen familiarekin labean arrozik egin eta, arroza goxo eta hemen gutxi ikusitakoa bat nahi nuen, hona hemen errezeta.

Osagaiak:

8 Perts.

- 1 Untxia zatitan
- 1 Oilasko zatitan eta larrurik gabe
- 1kgr Hestebete (odolki 1 , txistorra 1 eta 6 saltxitxak)
- 4 Tomate heldu
- Azafraia
- Condado de Almuza olio
- 2L Oilasko salda
- Gatza
- Piperrauts gozoa
- Piperbeltza
- 12 Arrautza
- 3/4kgr Arroza

Prestaketa:

1. Kazola zapal batean [Condado de Almuza](#) olio gehituz hestebeteak ([txistorra](#) eta [saltxitxak](#) 4 zm luzaran eta [odolkia](#) 2zm-tako lodieran moztu) frijituko ditugu, ondoren gorde.



2.Kazola berean oilasko eta untxi zatiei piperbeltzez eta gatzez ondu eta frijitu gorritu arte, kazolatik atera eta gorde.



3.Ondoren tomatea hazirik eta azalik gabe gehitu, sukaldatu ura xurgatu baino lehen piperrauts gozo koilaratxo bat gehitu, minutu batez sukaldatu.



4.Momentu honetan arrosa gehitu eta pare bat minutuz frijitu eta salda bero

dugularik gehitu (arroza neurri bakoitzetik 3 neurri salda).
Azafraia gaineratu.



5. Gordeta ditugun oilasko, untxi eta hestebeteak kazola guztitik sakabanatu eta labera 200º gradutan dugula 10 minutuz eduki.



6. Bol batean arrautzak kaskatu eta ongi irabiatu. Kazola labetik atera eta arrautzak gaineratik isuriz, labera beste 10 minutuz sartuko dugu, arrautzak gorritu edo zarakarra moduan egon arte. Kazola berean zerbitzatu.

