

# BABAK TXORIZO ETA URDAIAZPIKOAREKIN

written by Errezetak



Baratzera gustura joaten naiz, eta ez da baratzeko lanak atsegin ditudalako, baizik eta, hartzen dugun hamaiketakoarengatik. Txistorra eta hirugiharra dira, gehienetan, aukeratuak eta ardo edo garagardoa edanda, eguna beste modu batez ikusten da. Hona hemen, egun hartan baratzetik ekarritako lekalea.

## Osagaiak:

4 Perts.

- 1 Kgr Baba garbia (zorrerik gabe)
- 240gr Urdaiazpiko
- 2 Egosteko txorizo
- 1 Tipula
- 2 Baratxuri ale
- 1 Edalontzi ardo zuri
- Irina
- Condado de Almuza olio

## Prestaketa:

1. Lehendabizi zorroa erditik moztu, ireki eta babak atera. Denak katilu batean jarri eta urarekin garbitu.



---

2. Baratxuri aleak eta tipula brunoise eran zatitu. [Condado de Almuza](#) olioarekin kazola bat olioztatu, tipula gehitu eta gatz pittin bat erantsiz multzoa potxatu.



---

3. Bi minutuetara baratxuria gehitu eta kolore horixka hartzen duenean txorizoa (1/2 zm -ko xaflatan) gaineratuz 3 minutuz sukaldatu. Hondoren [urdaiazpikoa](#) gehitu (0.5zm tako karratuetan zatiturik), minutu batez sukaldatu eta sutik alderatuz koilarakada irin gaineratu. Multzoa ongi irabiatu [irina](#) desagertu arte. Su motelean jarri, pittin bat sukaldatu eta ardo zuria gaineratuz multzoa irabiatuko dugu 2 minutuz.



4. Ura edo barazki salda gehituko dugu (gutxi-gora behera babak estaltzeko asmoz), minutu batez sukaldatu eta babak gehitu, irakiten hasten denetik 20 minutuz egosi. Platerean zerbitzatu.

