

BABARRUN PIKARTA ODOLKIAREKIN ELTZE AZKARREAN

written by Errezetak



Egun hotzetan jaki bero eta potenteak beharrezko ditugu, ondoren besaulkian goxo-goxo uzten dizkigutenak. Askotan horrelako platerak egiteko behar den denbora eta, ez ditugu prestatzen. Hona hemen eltze azkarrean prestatzeko babarrunak.

Osagaiak:

- 500gr Babarrun pikart
- 1/2 Tipula
- 4 Egosteko txorizoa
- 300gr Hirugihar
- 1/4 Edalontzi ardo zuri
- 500gr Odolkia
- 1 Erramu hosto

Denbora: 45 minutut

Prestaketa:

1. Aurreko egunean katilu batean [babarrunak](#) jarri eta ur hotza gehitu (babarrunen bikoitza) eta 6-8 orduz eduki. Babarrunak iragazi eta ongi garbirik, eltze azkarrean jarri. Tipula, txorizoak, hirugiharra (azala kendurik eta lau zatietan), erramua, [odolkia](#) eta ardo zuria gehituz sutan jarri, tapa gainean jarri bainan itxi gabe.



2.15 minutu daramanean [bitsa](#) kendu eta irakiten hasten denetik 10 minutuetara odolkia atera eta hozten utzi. Eltzea itxi eta lurruna ateratzen denetik 10 minutu eduki. Denbora pasata, ireki eta bi burruntzali babarrun hartu eta motrailuan birrindu, eltzera gehitu. Oldolkia 2m tako xerratan zatitu. Platerrean babarrunak, txorizoa, odolkia eta piperminak gehituz zerbiztatu.

