

# BAKAILAOA LABEAN PATATA ETA BEXABELAKIN

written by Errezetak



Askotan, Juanjok errezetak lapurtzen dizkiodala esan baina beti errezetaren bat erakusten dit, naiz eta, ezin ditugun 10 minutu baino gehiago bata besteari zerbait esaterik egon gabe, ikaragarri ongi pasa nuen pasa den asteburuan, bertan eginiko errezeta.

## Osagaiak:

- 800 gr Bakailao trontzo-zatiak
- 4-5 Patata
- 5 Tipula
- **Bexamela egiteko:**
- 40 gr de Gurin
- 40 gr Irin
- 800ml Esne 200 ml Esne-gain
- Piperbeltz
- Intxaur muskatua

## Prestaketa:

1.Patatak zuritu eta 1x1 zm tako zatiak egin, oliba olioan frijitu (ez gorritu), paper zurgatzailea duen erretilu batean gorde. Olio berberean julianan zatitutako tipula potxatu.



---

2. Kazola batean esnea gehitu eta irakiten hasten denean trontzoak gaineratu, berriro irakiten hastean 5 minutu eduki, sutik baztertu. Hozten denean, azala kendu eta **bakailaoren** haragi aleak banandu.



---

3. Patatak, tipula eta bakailaoa nahastu, **piperbeltzaz** ondu eta multzoa ongi irabiatu.



---

4. Beste kazola batean **gurina** sutara jarri, desegina dagoenean **irina** gehitu, ongi irabiatu. Pittin bat sukaldatu eta bakailaoa egosi dugun esnea gehitu, denbora guztian irabiatuz, **intxaur muskatua** gehitu.



---

5. Bakailaoa labean sartzeko erretilu batera gaineratu, ondoren bexamela gehitu eta ongi nahastu. Gainetik gazta jarri eta 180º dugun labean 15-20 minutuz eduki.



6. Platerean zerbitzatu.

