

BAKAILAOKO PIPER BETEAK

written by Errezetak



Ordu eta erdi pasatxo kostako zaizu piper beteak egitea, hozkailuan eraman behar duen denbora kontutan hartu gabe, bainan merezi duen platerra dugu hau, bexamela fina ateratzekotan, sekulako jakia prestuta...

Osagaiak

- 4 Perts.
- 12-15 Pikillo piper
- 250gr Bakailaoa
- 350ml Esne
- 1 Tipula
- 2 Baratxuri ale
- 1 Porru
- 30gr Oliba olioia
- 25gr Gurina
- 55gr Irin
- Gatza
- Piperbeltz zuri
- Ardo zuuria
- Saltsarentzako:
- 3 Pikillo piper
- 1 Porru
- 200ml Esnegain-likidoa
- Gatza

Prestaketa:

1. Porruari zati berdea kendu eta garbitu. Tipula, porrua eta baratxuri aleak brunoisen zatiturik olioztaturiko zartagi batera gaineratu, gatzez ondu eta su motelean multzoa potxatu 4-5 minutuz.

Ardo zuria gehitu eta 5 minutuz multzoa sukaldatu.



2. Biguna dagoenean baina kolorerik hartu gabe, **bakailaoa** gehitu, multzoa irabiatu eta 2 minutuz egin, gorde.



3. Beste zartagi batean gurina desegin, deseginda dagoenean irina gehitu, sukaldatu kolore horia hartu arte eta sutik alden du. Hotza dagoenean, su indartsuan jarri eta esnea gehitu, poliki-poliki, irabiatuz loditu arte. Lodia dagoenean sua moteldu eta piperbeltz zuria gehitu, irabiatu era bakailaoa dagoen zartagira gaineratu, multzoa ongi irabiatu eta hozten utzi. Epela dagoenean, **bexamela** hozkailara sartu, ordu batez.



4. Bitartean salda prestatuko da, porruari zati berdea kendu eta garbitu. Brunoisen zatiturik olioztaturiko zartagi batean gatzez ondurik potxatu, bigun dagoenean piperrak zatiturik gehitu, hiru minutuetara esnegaina gaineratu. 5 Minutuz egin ondoren irabilgailutik pasa. Gorde



5. Kazola zapal batean salda gaineratu. Piperrak koilaratxo batekin bete, eta kazola gainean jarri. Su motelean piperrak bero daudenean zerbitzatu.

