

# BAKALAOA – MASAILA SALTSA BERDEAN

written by Errezetak



Urteak pasa ahala, edo beste moduz batean esanda, zahartzen garen heinean, arraina gero eta gehiago gustuko dut. Zapore gozoa, sabela arina....

4 Perts.

## Osagaiak:

- 750gr Bakailao-masaila
- 2 Patata
- 1L Arrain salda
- Perrexila
- 2 Baratxuri ale
- 1 Tipula
- 1 Koilarakada irina
- 1/2 Edalontzi ardo zuria

## Prestaketa:

**1. Patatak** zuritu eta 1zm tako xafletan zatitu. Kazola zapal batean patatak gehitu, arrain salda gaineratu patatak estali arte, su ertainean egosi (15 bat minutuz).



---

2. **Tipula** zuritu eta julianan zatitu. Olioztaturiko kazola batean tipula gehitu, gatzez ondu, multzoa egosi.



---

3. **Baratxuri** aleak zuritu eta zatitu, **perrexila** garbitu eta zatitu. Motrailu batean baratxuri eta perrexil zatiak gehitu, multzoa birrindu, ardo zuria motrailura gehitu, nahasi, gorde.



---

4. Tipula kolore horixka hartzen duenean **irina** gehitu, erregosi irina kolore horia hartu arte, sutik aldendu.



---

5. Hotza dagoenean berriro su ertainean jarri, motrailuko multzoa gehi bi burrunzali arrain salda gaineratu, ongi irabiatu eta bi minutuz irakiten utzi, salda loditu arte.



---

6. Irabiagailutik pasa eta geratzen zaigun salda, pataten kazolara pasa. Su ertainean jarri eta masailak gehituz, 8-10 minutuz egin. Platerean zerbitzatu.

