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:

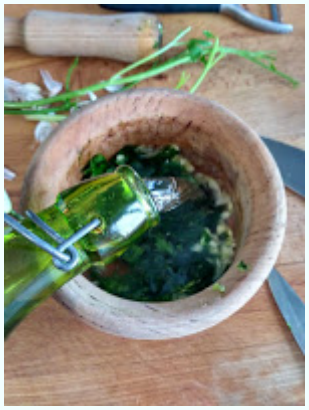
1.Patatak zuritu eta 1zm tako xafletan zatitu. Kazola zapal batean patatak gehitu, arrain salda gaineratu patatak estali arte, su ertainean egosi (15 bat minutuz).



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 burruntzali 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.

