

# BARAZKI ETA HARAGI LASAGNA

written by Errezetak



Asteburu honetarako alabei zer jan nahi zuten galdetu eta lasagna nahi dutela erantzun. Errezeta mordo batzuk ikusi ondoren honako hau prestatu eta jan dugu.

## Osagaiak:

- 1 Alberjina
- 1 Kuiatxo
- 1 Tipula
- 400gr Barrengorri
- 400gr Tomate birrindua
- 200gr Tomate frijitua
- 700gr Haragia
- 3 Baratxuri ale
- Piperbeltza
- Gatza
- Olio
- 8 Lasagna Plaka

## Bexamela prestatzeko:

- 500ml Esnea
- 60gr Irina
- 300gr Gazta urratua
- 1 Koilarakada olio
- 1 Koilarakada gurina
- Piperbeltz zuria
- Gatza
- $\frac{1}{2}$  Tipula

## Prestaketa:

1. Baratxuriak eta tipulak zuritu eta brunoisen zatitu. Kuiatxo eta alberjina garbitu eta 2x2cm tako kuboetan zatitu. Barrengorriak garbitu eta xafletan

zatitu.



2.Zartagin bat sutan jarri eta olio gehitu. Bero dagoenean tipula gehitu, multzoa potxatu 2 minutuz. Ondoren alberjina eta kuiatxoa gehitu, 5minutuz sukaldatu.



3.Denbora pasata barrengorriak gaineratu, bi minutuz sukaldatu eta tomate birrindua gehitu, gatzez ondu eta 5 minutuz sukaldatu, beste kazola handiago batera pasa.



4.Beste zartagin batean olio gehitu, bero egotean baratxuri txikituak gehitu. Dantzan hasten direnean, haragia gaineratu, gatz eta piperbeltzaz

ondu, multzoa frijitu. Haragiak kolore gorria galtzen duenean, tomate frijitua gehitu eta 2 minutuz sukaldatu.



5. Denbora pasata, barazkiak dauden kazolara gehitu, multzoa irabiatu eta sutan jarri, pare bat minutuz sukaldatu.



6. Lasagna plakak prestatu. Ondoren laberako aproposa den erretilu laukizuzen batean olio gehitu eta pintzel batekin alde guztiak busti.



7. Lasagna plakak erabili barrukoa estaltzeko. Honen gainean barazki eta haragi kapa bat jarri eta honen gainean beste lasagna plaka bat. Nik bi kapa jarri ditut, beti lasagna plaka batekin bukatu behar da.



---

8. Beste kazola batean, tipula zuritua eta brunoisen zatitua gehitu behin olio eta gurina berotua dugula. Gatzez ondu eta potxatua dagoenean, irina gehitu, irabiatu irina kolore horixka hartu arte. Ondoren esnea gehitu eta agatxoekin irabiatu, esnea loditu arte.



---

9. Lodi geratzen denean, gazta marratua gehitu eta piperbeltz zuria. Ongi irabiatu eta erabat integratua dagoenean, erretilura gehitu. Gazta marratu gaineratik jarri daiteke.



10. Labea 200° tan beroturik, 15-20 minutuz labekatu eta gratinatu.

