

BARRENGORRI MINAK

written by Errezetak



Orain dela denbora asko, barrengorria minak egitea buruan nuen baina ez nituen betiko modu batean egin nahi, eta buruari eman ez errezeta pentsatu eta egin nuen. Esan beharra da izugarri minak atera zirela, baina garagardo fresko batekin erraz bukatu genituen.

4 Perts.

Osagaiak:

- 3 Baratxuri ale
- 2 Piper minak
- 250gr Barrengorri
- 5 Koilarakada irin
- Kurruskari-irina nahi adina
- Garagardoa
- Olia
- Gatza

Prestaketa:

1. Piper lehorrak 15 minutuz uretan eduki. [Barrengorriak](#) garbitu eta erditik zatitu. [Baratxuriak](#) xafletan zatitu.



2.Zartagin bat olioztatu eta sutan jarri, olio berotzen denean baratxuri aleak gehitu eta "dantzan" hasten direnean barregorriak eta piper lehorrak zatietan eta hazirik gabe gehitu, gatzez ondu. 5 minutuz edo barregorriak bigundu arte egin.



3.Ondoren katilu batean **irina**, **gatza** eta **garagardoa** gaineratu (azken hau poliki poliki), irabiatzen denbora guztian nahi izandako kobertura testura lortu arte. Plater batean kurruskari-irina jarri.



4.Barregorri zati bat hartu eta lehendabizi estalduratik pasa eta ondoren kurruskariak itsatsiz olio bero duen zartagin batean frijitu. Egina dagoenean paper xurgagarri duen plater batera alendu. Zapia kendu eta platerean zerbitzatu.

