BARRENGORRI MINAK

written by Errezetak



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

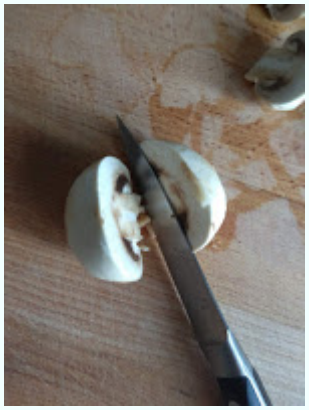
4 Perts.

Osagaiak:

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

Prestaketa:

1.Piper lehorrak 15 minutuz uretan eduki. Barrengorriak garbitu eta erditik zatitu. Baratxuriak xafletan zatitu.



2.Zartagin bat olioztatu eta sutan jarri, olioa berotzen denean baratxuri aleak gehitu eta “dantzan” hasten direnean barrengorriak eta piper lehorrak zatietan eta hazirik gabe gehitu, gatzez ondu. 5 minutuz edo barrengorriak 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.Barrengorri zati bat hartu eta lehendabizi estalduratik pasa eta ondoren kurruskariak itsatsiz olioa bero duen zartagin batean frijitu. Egina dagoenean paper xurgagarri duen plater batera aldendu. Zapia kendu eta platerean zerbitzatu.

