

BILDOTS ERROTA

written by Errezetak



Askotan egitea pentsatua nuen platera datorkizue. Prestatzeko oso erreza eta zapore fina duena baina etxe azpiko harategian normalean ez duena. Ikusi nuenean ezin izan nuen eutsi.

Osagaiak:

4 Perts.

- 300gr Errota
- 1 Tipula txiki
- Perrexila
- 2 Baratxuri ale
- Ozpina
- Ura
- Condado de Almuza olioia
- Gatza

Prestaketa:

1. Errotak katilu batean jarri, ur hotza eta ozpin pittin bat gehituz ongi nahasi, 30 minutuz eduki. Denbora pasa ondoren, berriro ur hotzez garbitu eta ongi lehortu.



2.Laban batekin tela zuriak kendu eta erditik zatitu, gorde.



3.Tipula, perrexila eta baratxuri aleak brunoisen zatitu. [Condado de Almuza](#) olioan duen zartagin batean tipula gehitu eta gatzez ondu. Bi minutuetara baratxuria gaineratu eta multzoa potxatu.



4.Kolore horixka hartzen duenean errotak gehitu, gatzez ondu, eta su motelean sukaldatu.



5.Urre kolorea hartzen duenean perrexila gehitu eta 2-3 minutuz sukaldatu. Erretilu batean zerbitzatu.

