

# BILDOTSA LABEAN AMONAREN ERARA

written by Errezetak



Amaginarrebaren etxean eguberri guztietan bildotsa prestatzen da. Urte batzuk daramat bere errezetarekin prestatzen, espero dut, egunen batean berdin ateratzea.

## Osagaiak:

12 Perts.

Bildots 1

8 Baratxuri ale

8 Erramu hosto

10 Kaiena

Erromeroa

Ezkaia

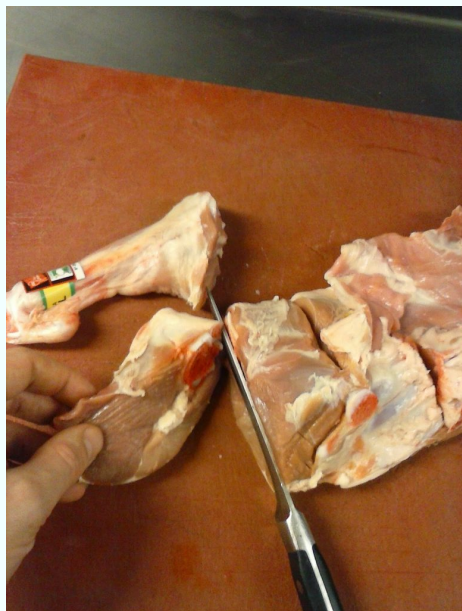
Perrexila

Ardo zuria (botila erdia)

2 Edalontzi ur

## Prestaketa:

1. Harakinak lehendabizi bildotsa zatitzeko (edo markatu/kolpatzeko) eskatuko diogu. Zatiak moztu eta koipea kendu eta gorde.



---

2.Labe erretiluan bildots zatiak ipini (haragia duen zatia gora), gatz, kaiena, ezkaia, erromeroa eta perrexilaz ondu.



---

3.Baratxuri aleei atal zuria kendu eta gaineratu, lehen kendutako koipea gaineratik jarri.



---

4. Ardo zuria eta ura gehitu. **Labea** lehenik beroa izanda  $130^{\circ}$ , erretilua sartu.  $100^{\circ}$ etan eduki 30 minutuz, ondoren atera eta zati guztiei bira eman, berriro sartu eta  $150^{\circ}$  45 minutuz, (erretilua likidorik gabe geratu bada, ur gehiago gehitu).



---

5. Denbora pasata, zatiei bira eman eta azkeneko 15-20 minutuak temperatura motelean ( $100-120^{\circ}$ ). Txigortua nahi badugu  $180^{\circ}$  azkenengo 5min. Platerean zerbitzatu.

