

BORRAJA PATATEKIN

written by Errezetak



Borraja boraginazeoen familiakoa da. Zurtoinak eta hostoak ilez estalita izaten dituzte. Nahiko erraz hazten da eta klima-baldintza txarrei aurre egiten die.

Behin moztuta, mozketa oso galkorra da, eta, beraz, kontu handiz ibili behar da kontserbatzerakoan. Komeni da hozkailuan azkar gordetzea ontzi baten barruan, eta ez garbitzea kontsumitu arte. Nahiko ohikoa da gure etxean borraja jatea, Nahiz eta pazientzia pixka bat behar duen garbitzeko, probatzearekin desagertu egiten da ahalegin txiki hori.

Osagaiak:

- 1Kgr Borrāja
- 1 Azenario
- 2 Patata ertaina
- 4 Baratxuri ale
- Olioia
- Ura
- Gatza

Denbora:30 minutu.

Prestaketa:

1.Lehenik, garbitu eta zatituko dugu [borrāja](#). Moztu zurtoinak oinarritik eta gero 5 zm-ko zatitan. Behin guztiak moztuta edukita, jarri ur-zorrotadaren azpian, eta eskularru batzuekin igurtzi borraja-zati batzuk besteen kontra, hainbat aldiz. Uretan utzi eta xukaderara pasatu aurretik, berriro errepikatu.



2. Zuritu eta moztu **azenarioa** eta **patatak**. Kazola bati ura eta **gatz**a gehitu eta sutan jarri. Irakiten hasten denean, gehitu borraja, patatak eta azenarioa. Berririo irakiten hasten denean, egosi 15-20 minutuz. Xukadera batera pasa. **Baratxuriak** zuritu era xafletan zatitu. Zartagin bat sutan jarri eta **olioa** gehitu, behin beroa dagoela, baratxuriak gaineratu. Gorritzean, egositako multzoa gehitu eta berotu arte erregosi. Zuzenean zerbitzatu.

