

ELTZE ZOPA

written by Errezetak



Udazken eta neguko egun hotzak datozenean, etxera iristean, amonaren zopa gorputza berotzeko ezinbestekoa da.

Osagaiak

6 Perts.

3 Lukainka

Belauna 1

Hegal zati bat

Lepo zati bat

Bizkarrezur zati bat

Oilasko hanka azalik gabe

75 gr Fideo

2 Porru

2 Azenario

10 Leka

Gatza

Prestaketa:

1. **Azenarioa** zuritu. **Lekei** puntak kendu. **Porruei** behar diren azalak kendu. Azenario, leka eta porruak garbitu. Belaun, hegal, lepo eta bizkarrezur zatiak garbitu. **Eltze** batean osagai guztiak sartu.



2. Estali arte urez gehitu (3L) eta koilarakada bat gatz litro bakoitzeko gaineratuz sutan ipini. **Bitsa** kenduz, irakiten hasten denetik bi orduz egosi.



3. Denbora pasata barazki eta hezurak kendu, **oilasko** hankari haragia kendu eta txikiturik eltzera gehitu.



4.Fideoak gaineratu eta bost minutuz egosi. Eltzean zerbitzatu.

