

GORENEKO OGITARTEKOA

written by Errezetak



Zoritxarrez edo zorionez aurten larunbata batzuk lan egin behar izan nuen. Asteak pasa ahala egun batean ogitarteko orduan omenaldi bat egin behar nintzela pentsatu nuen. Hau izan da omenaldi horren hasiera

Osagaiak:

- 1 Perts.
- 45gr Perretxiko
- 2 Baratxuri ale
- 1 Txerri azpizuna
- 1/3 Ogi
- 40ml Esne-gain likidoa
- Condado de Almuza olioia
- 30gr Gurina
- 30gr Gazta

Prestaketa:

1. Azpizunari lodia kendu. 1zm tako xafletan moztu.



2.Zartagin bati Condado de Almuza olio pittin bat jarri, azpizuna piper beltzez eta gatza gehituz, frijitu.



3.Egina dugunean ogia erditik zatituz bertan jarri.



4. Baratxuriak zuritu eta brunoise eran zatitu. Olioztaturiko zartagin batean baratxuriak sukaldatu eta dantzan hasten direnean perretxikoak garbirik eta julianan zatiturik egin, ondoren ogian jarri.



5. Kazola batean gurina desegin eta, ondoren, gazta birrindurik gehitu. Su motelean multzoa ongi irabiatu dugunean esne-gain likidoa gehituz 2 minutuz sukaldatu



6.0gitartekoari gehitu.

