

# HARAGI BOLAK ESPAINIAKO SALTSAN

written by Errezetak



Orain dela denbora dezente sukaldaritzako liburu bat erosi nuen, non errezetak aparte sukaldaritzan erakusten zuen. Bertan, oinarrizko 8 saltsa mota daudela eta haietako bat espainiar saltsa aurkezten zuen, nik haragi bolekin erabili dut.

## Osagaiak:

4Perts.

- 800gr Haragi txikitua
- 1 Baratxuri alea
- 1 Koilarakada ogi txikitua
- 1 Arrautza
- 1/2 Tipula
- Intxaur muskatua
- Perrexila
- Piperbeltza
- Gatza
- Olio
- 2 Koilarakada Irina
- 1L Salda iluna

## Prestaketa:

1. Lehendabizi salda beltza prestatu behar da, eguberritan txerrikumea labean prestatu nuen, eta erabili nuen erretiluan ura behar gehitu, ongi nahastu eta iragaziz izozkailuan gorde nuen. Prestatu behar baduzu, erabili 1kg hezur, 1 tipula eta labekatu 2 orduz 150º-tan, ondoren hezurak kendu, ur beroa gehitu (1.3 L) eta ongi nahastu, urak kolore beltza eduki arte. Iragazi eta lapiko batera gaineratu, sukaldatu gordina eta zikinkeria kenduz, ondoren murriztu 1L eduki arte.

---

2. Baratxuri ale bat brunoisen zatitu. Katilu batean haragi txikitua (lehenengoz gatz eta piperrautsez ondu), baratxuria, arrautza, ogi txikitua (koilara bat) perrexila (nahi adina) eta intxaur muskatua (pittin bat, kafe koilaratxo baten laurdena) gehituz dena ongi nahastu, eta 30 minutuz jalki.



---

3. Tipula zuritu eta brunoisen zatitu. Kazola zapal batean olio gehitu eta beroa dagoenean tipula gehitu, gatzez ondu eta potxatu. Behin tipula egina dagoenean, irina gehitu eta irabiatu irina gorritu arte. Hoztu.



---

4. Ondoren sutan jarri eta salda iluna gehitu poliki-poliki, denbora guztian irabiatuz irina deseginez. Irakin puntura igo, salda irinaren kimikaz lodituz. Gorde.



---

5. Haragi txikituarekin, eskuen laguntzaz, bolak egingo ditugu.



---

6. Irinetik pasa eta olioztaturiko zartagin batean frijitu (egin behar dugun bakarra poroak ixtea da), ondoren salda dugun kazolara pasa.



---

7. Bolak guztiak eltzean ditugunean su motelean egosi 15 minutuz, noiz behinka bolak nahasi. Beharrezkoa bada ura gehitu. Eltzean zerbitzatu.