

HARAGI BOLAK TOMATEREKIN

written by Errezetak



Beti gustukoak izan ditut haragi bolak. Txikia izanik igandeetan Amonaren etxera bazkaltzera gindoazenean platerik kuttunena zen. Amonaren irribarreak gu pozez eta jauzika hastean bazkaltzeko bolak genituela jakitean, ez zait inoiz ahaztuko. Ez dira amonaren bezalakoak, baina hurbil daude.

Osagaiak:

4 Perts.

- 700gr Haragi txikitua
- 3 Baratxuri ale
- 1 Koilarakada ogi txikitua
- Piper berde 1
- Arrautza 1
- Tipula 1
- Irina
- Esne osoa
- Intxaur muskatua
- Perrexila
- 800gr Tomate naturala
- Piperrauts beltza
- Gatza
- Olio

Prestaketa:

1. 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.



2. Beste bi baratxuri aleak xafletan zatitu, tipula brunoisen eta piper berdea zm bateko kubotan. Condado del Almuza rekin olioztaturiko eltze batean baratxuriak gehitu eta "dantzan" hasten direnean tipula, piperra eta gatza gehituz multzoa potxatu.



3. Potxaturik, tomatea eta esne txorrota bat gehituz 10 minutuz sukaldatu. Irabiagailutik pasa eta eltze zapal batera pasa. Gorde.



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



5. Irinetik pasa eta olioztaturiko zartagin batean frijitu (egin behar dugun bakarra poroak ixtea da), ondoren tomatea dugun eltzera pasa.



6. Bolak guztiak eltzean ditugunean su motelean egosi 15 minutuz, noiz behinka bolak nahasi. Eltzean zerbitzatu.

