

HARAGI ETA PIKILLO PIPER KROKETA

written by Errezetak



Lodosako pikillo piperrak haragi txikituarekin nahastuta kroketa batean, ezin daiteke gaizki atera.

20-25 unitate

Osagaiak:

- 800ml Esne osoa
- 200ml Esne-gaina
- 120gr Irina
- 120gr Gurina
- 80gr Tipula
- 3 Koilarakada olioa
- 240gr Haragi txikitua mistoa
- 220gr Pikillo piperra
- Gatza
- Ogi birrindua
- 4 Arrautza
- 1/3 Koilaratxo Intxaur muskatua

Denbora: 60 minutu, jalki 8 ordu

Prestaketa:

1. **Tipula** zuritu eta brunoisen zatitu. **Pikillo piperrak** labana batekin txikitu. Kazola batera **olioa** gehitu, bero dagoenean, tipula gaineratu, **gatzez** ondu eta su motelean erregosi.



2. Tipulak kolorea hartzen duenean, haragia gehitu eta gatzez ondu. Suaren intentsitatea igo eta haragiak kolorez aldatzen duenean, pikillo piperrak gaineratu.



3. Ondoren **gurina** gehitu eta urtzean, **irina** gaineratu. Multzoa irabiatu irinak kolorez aldatu arte. **Esnea** eta **esne-gaina** gaineratu poliki-poliki, denbora guztian irabiatzen dugun bitartean. Behin esne guztiarekin bukatu dugunean, irabiatzen joango gara, multzoa irakiten hasten den arte, 2-3 minutuz irakiten utzi, kontutan hartu, lapikoan itsastea edo erretzea oso erreza dela. Erretilu batera pasa eta film bat erabiliz estali, hoztean hozkailura pasa. Gutxienez 8 orduz jalki.



4. Hozkailutik atera eta eskuekin edo bi koilara erabiliz, kroketa itxura eman. Irinetik, ondoren arrautza irabiatutik eta azkenik ogi birrindutik kroketak pasa. Olioztaturiko zartagin (kazola txiki bat erabiltzen badugu obe), kroketak gorritu. Egin ahala, paper xurgatzaile bat duen platerean utzi. Papera kenduz, kroketak zerbitzatu.

