

HARAGI KROKETAK

written by Errezetak



Kroketak egiteko modu asko daude baita zaporeak ere. Hona hemen niretzako honenak.

Osagaiak:

12 Kroke.

- 0.8L Esne
- 3 Koilarakada oliba olio
- 80gr Tipula
- 120gr Gurina
- 240gr Haragi txikitua
- 2 Koilarakada gatza
- 120gr Irina
- 200ml Esne gain
- Ogi txikitua
- 2 Arrautza

Denbora: 40 minutu. Orea jalki 8 ordu

Prestaketa:

1. Tipula julianan zatitu. Kazola batean esnea berotu. Beste su batean olioztaturiko kazola batean tipula potxatu.



2. **Tipula** kolore horixka hartu baino lehen kendu. Haragi txikitua gehitu. **Gurina** gaineratuz, sukaldatu. **Irina** eta gatza gehitu, kolorea izan arte sukaldatu, denbora guztian irabiatuz.



3. **Esne gaina** eta esnea gehitu, denbora guztian irabiatuko dugu multzoa irakin arte. Hozten utzi eta hozkailura sartu, gutxienez ordu bat. Hozkailutik atera eta eskuekin **kroketa** itxura heman. Ogi txikitutik pasa ondoren arrautza (irabiatua izango duguna) eta azkenik, ogi txikitutik berriro. Olioztaturiko zartagi batean, olio bero dagoenean, frijitu urreztu arte. Paper xurgatzaile batean jarri eta zerbitzatu.

