

HEGALATXOAK LABEAN BARBAKOA SALTSAREKIN

written by Errezetak



Egalak etxean asko gustuko dute, batez ere afaltzeko. Etxeko guztiok pelikula bat ikusi behar dugunean, askotan egalak afaltzen ditugu.

4 Perts.

Osagaiak:

- 1,5kgr Hegalatxo

Barbakoa saltsa:

- 8koilaratxo Eztia
- 4koilaratxo Soja saltsa
- 4koilaratxo ospina
- 4koilaratxo Ketchup
- 4koilaratxo ziapea
- Piperbeltza
- Gatza

Patatentzat:

- 5 Patata
- Kuminoa
- Piperbeltza
- Piperrauts gozoa
- Baratxuri hautsa
- Gatza
- Olio

Denbora: 60 minutu

Prestaketa

1. **Oilasko** hegalak zatitu. Bol batean marinada gehitu eta nahastu **eztia**, **soja saltsa**, **ozpina**, **ketchupa**, **ziapea** eta **gatza**. Ondoren hegal zatiak, nahastu eta gorde.



2. Bitartean, **patatak** prestatu. Ondo garbitu eta lehortu. Ebaki atal handietan. Gehitu espeziak, **kumino** ehotua, **piperbeltza**, **piperrauts** gozoa, **baratxuri** hautsa eta gatza. **Oliba-oliozko** hari batekin ureztatu. Txigortu eta kurruskari geratzeko.



3. Labea bero dugula, 40 minutuz laberatu 200-225° labearen arabera. 20º minutuan, bai hegaltxoei, bai patatei bira eman. Patatak laban baten puntarekin eginda daudela egiaztatu, zerbitzatu.