

KARDUA ARBENDOLA ETA FOIE

written by Errezetak



Eguberrietarako errezeta berezi bat egin nahi nuen, kardua bai edo bai erabiliz, eta foie sartzen bururatu zitzaidan.

Osagaiak:

6 perts.

- 3 Kardu pote
- 3 Baratxuri ale
- 30gr Arbendola
- Olio
- Piper beltza
- Gatza
- 6 Xerra foie (2 zm-ko lodiera)
- 1/2 Edalontzi ardo zuria
- 1/2 Edalontzi ura

Prestaketa:

1. Zartagin bat sutara jarri eta bero dagoenean [arbendolak](#) gorritu, gorde.



2.Ondoren **baratxuri** aleak zuritu eta xafletan zatitu. Kazola bati olio gehitu eta berotzen denean, baratxuria gehitu, dantzan hasten direnean, **irina** gehitu, multzoa irabiatu irina gorritu arte, ondoren sutik aldendu eta hozten utzi.



3.Hotza dagoenean, kazola sutan jarri eta **ardo zuria** eta ura gehitu, berotzen den heinean likidoa lodituko da, lodiegia geratzen bada, ur gehiago gehitu. Behin nahi dugun testura aurkitzen dugula, **piperbeltza** eta kardua (saldarik gabe) eta arbendolak gehitu, multzoa su motelean berotu.



4.Bi zartagin garbi sutan jarri eta lehendabizikoa bero dagoenenean **foie**

xerrak gehitu, 30 segundoz egian alde bakoitzetik, koipe guztia azkatzeko eta beste zartaginean beste 30 segundoz egin alde bakoitzetik, gorritu arte. Kardua platerera zerbitzatu bere gainean foie zati bat jarriz.

