

KARDUA NAFAR ERARA

written by Errezetak



Izugarri gustuko eta inoiz prestatu ez dudan jakia, mundu guztia garbitzea zaila zela entzutean, alferkeria sartzen zitzaidan. Behin egin eta gero, a zer pena lehenago ez egitea...

4 Perts.

800gr Kardu

1 Tipula

2 Baratxuri ale

150gr Urdaiazpiko

1 Koilarakada Irina

Gatza

Olioia

Limoi erdiaren zukua



Karduaren zurtoina moztu eta hariak kendu, 5cm tako zatiak egin. Zatitu eta zuritzen dugun bitartean ureztatutako kazola batean gorde, limoi erdiaren zukuarekin.



Behin dena zuriturik dugula, kazolari gatza gehitu eta 30 minutuz egosi (kardua biguna egon arte). Kazola bertan gorde.



Baratxuri aleak eta tipula

zuritu eta **brunoise** eran zatitu. Kazola zapal batean olioia gehitu eta bero dugunean baratxuria gaineratu, zatiak "dantzan" hasten direnean tipula gehitu eta gatzez ondu, multzoa potxatu.



Behin tipula biguna dugularik, suaren indarra gehitu eta **urdaiazpiko** zatiak (lehenago urdaiazpikoa txikitu) gehitu eta frijitu.



Egina dugunean **irina** koilara gaineratu eta multzoa irabiatu, irinaren kolorea aldatu arte.



Irina kolore horixka duela, kardua egostearen ura gehitu (250-300ml), poliki-poliki eta ongi irabiatuz, guk nahi dugun saltsaren testura aurkitu arte .



Ondoren kardua zatiak gehitu, multzoa berotu eta kazola bertan zerbitzatu.