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.

Osagaiak:

- 800gr Kardu
- 1 Tipula
- 2 Baratxuri ale
- 150gr Urdaiazpiko
- 1 Koilarakada Irina
- Gatza
- Olioa
- Limoi erdiaren zukua

Prestaketa:

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



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

3.Baratxuri aleak eta tipula zuritu eta brunoise eran zatitu. Kazola zapal batean olioa gehitu eta bero dugunean baratxuria gaineratu, zatiak “dantzan” hasten direnean tipula gehitu eta gatzez ondu, multzoa potxatu.



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



5.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 .



6.Ondoren kardu zatiak gehitu, multzoa berotu eta kazola bertan zerbitzatu.

