

LEGATZA SALTSA BERDEAN

written by Errezetak



Betiko errezeta bat, ohiko eran prestaturik

Osagaiak:

4 Perts.
10 legatz solomo
3 Perrexil adar
3 Baratxuri ale
Tipula bat
Gatza
Olioia
Limoi erdia
1/2dl. Ardo zuria

Prestaketa:



Lapiko zapal batean olio, tipula eta baratxuria brunoise eran zatiturik dugula gehitu, eta ondoren potxatu (potxatzeko, olio bero dugula, baina ez erretzeko zorian, tipula gehitu eta gatza erantsiz lapikoa estaliko dugu, suaren indarra jaitsi, multzoa egin arte).



Potxaturik, [legatz](#) solomoak jarri, lehenagoz gatza eta limoi zukuaz marinatua izango dugu (30min-tik gora), egosiko dugu lapikoa balantzaka edukiz (horrela legatzak gelatina aterako du).



Lehendabiziko 3 minututan, motrailuan birrindutako baratxuri eta perrexila ardo zuriarekin bustiaz gehituko dugu eta beste 7 minutuz egosiko dugu.



Lapiko berberean zerbitzatuko dugu, perrexilaz hautsezatu.