

LEKAK AMONAREN ERARA

written by Errezetak



Amonak prestatzen zituen lekak, nire kabuz bizitzen hasi eta sukaldeko arloan lehendabiziko pausuak ematen nituenean nik uste prestatu nuen lehendabiziko errezeta. Beraz, nik blog bat egin nuenean, lehendabizikoa izan behar zen

Osagaiak:

6 Perts.
1kgr eta 1/2 leka
3 Patata
3 Tipula (ertainak)
3 Baratxuri
Koilarakada bat maizena -20gr-
Olio
Erramu (2 hosto)

Prestaketa:

Lekak prestatzen dituzunean hariak kendu eta 4zm tako zatiak egin. Uretan garbitzen ditugularik, lapiko batean sartu, gatza (koilarakada bat litro bakoitzeko) eta erramua bota. Patatak eta tipula bat zuritu (honekin 4 zati egin beharko ditugu) eta lapikora sartu. Gero lapikoa sutan jarri.

Irakiten hasten denetik 10 edo 15 min. edukiko dugu. Multzoa egosia dagoenean gorde.



Lapiko baxu bar artu, olioztatu ondoren sutan jarri. Geratzen diren tipulak eta baratxuriak txikitu ondoren multzoa erregosi.



Kolorea aldatzean, leketan egositako saltsa hartu eta lapikora gehitu (4 burruntzali erabili ditut).



Sua igo eta irakiten hasten denean, maizena irauli (koilarakada maizena ur hotz edalontzi batean nahastua izango dugu) eta multzoa nahasi beharko dugu, saltsa loditu arte.

Lekak eranstea, sua gutxienera jaitsi eta multzoa berotu arte, lapikoa estali. Lapikoan bertan zerbitzatu.