

NATXOAK GAZTA ETA HIRUGIHARRA

written by Errezetak



Natxoak askotan gosegarri gisa erabili ohi ditut, batez ere, jende mordoa bazkaltzeko dudanean. Gaurko errezeta, tita batean prestatu daiteke, eta hotz geratzen badira, labean sartu daitezke berotzeko.

4 Perts.

Osagaiak:

- 2 Baratxuri alea
- 150gr Gazta marratua
- 400ml Esne-gaina
- 200gr Natxo
- 100gr Hirugiharra
- Olio

Prestaketa:

1. **Baratxuri aleak** zuritu eta brunoisen zatitu. **Hirugiharra** xerratu. Zartagin bat sutan jarri eta **olioa** gehitu, bero dagoenean baratxuria gaineratu. Baratxuri zatiak gorritzean, hirugiharra gaineratu, multzoa irabiatu eta frijitu.



2.Hirugiharra kolorea hartzean, **esne-gaina** gaineratu, multzoa irabiatu eta sukaldatu.



3.Esne-gaina murriztean, **gazta** marratua erantsi eta irabiatu, azken hau nahastean ongi integratu arte.



4.Plater sakon edo erretilu batean **natxoak** sakabanatu.



5. Nahasketa natxoan gainean isuri eta zerbitzatu.

