

# ODOLKIZ BETERIKO PIPER BTEAK PERRETXIKO SALTSAN

written by Errezetak



Askotan hozkailuan gauza gehiegi geratzen zaizkit, alako batean erosketan ero bihurtzen naizenean. Odolki eta perretxikoak nituela errezeta hau bururatu eta prestatu nuen.

## Osagaiak:

4 Perts.  
350gr Perretxiko erretilua  
500gr Odolkia  
Tipula 1  
3 Baratxuri ale  
200ml Esne-gain likidoa  
5 Pikillo piper  
Gatza  
Olio

## Prestaketa:

1. Tipula eta baratxuri ale bat brunoise eran zatitu. Olioztaturiko zartagin batean baratxuriak frijitu, `dantzan` hasi eta, tipula erantsi, gatz pittin bat gehitu eta potxatu.



- 
2. Potxatua dagoenean odolkiari azala kendu eta tipulari txikiturik gaineratuz multzoa egin, baztertu.



- 
3. Perretxikoak garbi eta ongi lehorturik ditugula, zartagin batean xafletan moztutako (laminatu) bi baratxuri aleak frijitu, 'dantzan' hasirik perretxikoak gehitu eta gatza erantsiz multzoa egin.



- 
4. Multzoa egina dugunean esne-gaina gehituz pare 3-4 minutuz egosi.



---

5. Irabiagailutik pasa eta salda fina eta nahiko likidoa geratu behar da (gero piperrak egitean lodituko da), lodia geratzen bada esne pittin gehitu dezakezu .



---

6. Piperrak ontzitik ateraz odolkiz beteko ditugu, ez gehiegi bete eta prentsatu, piperrak hautsiko dituzu eta.



---

7. Lapiko batean jarri, perretxiko salda gainerik gehitu eta sua motel-motel dugula piperrak egingo ditugu. alde bat egina dugunean, kontu handiz, piperrei bira eman (5 minutu alde bakoitzetik). Lapikoan zerbitzatu.

