

OGI MAMIAK

written by Errezetak



Erromatarrak zeltiberiar herriek ogi hartzitua jaten zutenean iritsi ziren Hispaniara. Hala eta guztiz ere, ez da ageri erromatarren aurreko herrietako sukaldaritza-prestakinetan ogia osagai gisa erabili zenik. Bere erabilera artzaintzatik taska eta ostatu-plater gisa pasa da. XX. mendearen amaieratik aurrera, sarritan egiten da eta tabernetako pintxo gisa zerbitzatzen da, landa-ingurunea galdua.

4 Perts.

Osagaiak:

- 500gr ogi mamia
- 1 Porru
- 2 Baratxuri alea
- 300gr Lepape
- 200gr Perretxiko edo Shitake
- 4 Koilarakada txerri gantz
- 400gr Txorizo edo txistorra
- 1 Koilaratxo piperrautsa
- Moskatel mahats mordoa

Denbora: 60 minutu

Prestaketa:

1. Bezperan motrailu batean bi baratxuri ale birrindu. Ondoren piperrauts koilaratxo bat gaineratu eta azkenik 1/2 edalontzi ur. Mamiak busti eta mahai-zapi baten azpian gorde.



2. Hurrengo egunean, kazolan 4 koilarakada olio eta lehenik 1zm tako laukizuzenetan zatitutako lepapea frijitu, gorritu arte. Plater batera aldendu. Ondoren txorizoa frijitu, egina dagoenean gorde.



3. Lepapeak eta txorizoak askatu duen gantzean, 4 koilarakada txerri-gantz gaineratu. Gantza minutu pare batean desegino da. Atera den koipe guztia bol batera pasa.



4. **Porra** garbitu eta txikitu. **Perretxikoak** garbitu eta zatitu. Zartagin batean olia gehitu eta porrua gaineratu, gatzez ondu. Ondoren perretxikoak gehitu eta erregosi bigunak egon arte, gorde. Txorizoa frijitu dugun kazolan, mamiak gehitu eta bolean dugun gatzarekin busti. Bai lepapea, perretxikoak edo txorizoa fasetan gaineratu.



5. Ondoren, bazkaldu aurretik eta dena nahastuta dugula, su ertainean berotu eta momentu honetan **moskatel mahatsak** gehitu, kontutan izan behar da kazolaren hondoa ez itsastea.

