

OILASKO BULARRA, PIPER ETA GAZTAREKIN BETEA

written by Errezetak



Astero iloba etxera afaltzera etorri ohi da. Egun hau errezeta berriak frogatzeko erabili ohi dut....

4 Perts.

Osagaiak:

Bularrentzako:

- 4 Oilasko bular
- 6-7 Gazta xafla
- 3 Piper berdea
- Gatza
- Piperbeltza
- Olio
- 12 hirugihar tira

Saltsarentzako:

- 1/4 Tipula
- 3 Baratxuri alea
- 4 Tomatea
- 500ml Oilasko salda
- 4 Tomatea
- 200ml Esne-gaina

Prestaketa:

1. **Piper** berdeei haziak kendu eta erditik banandu. Zartagin bat sutan jarri eta olio gehituz piper zatiak frijitu. Gorde.



2.Oilasko bularrak harakinak xerratan egitea komenigarria da, bestela zuk egin dezakezu. Bular bakoitzetik 3-4 xerra. Oilasko xerrak **piperbeltzaz** eta **gatzez** ondu.



3.Xerra bakoitzaren gainean, behar den piper berdea eta **gazta** jarri, xerra estaliz.



4.Ondoren, bi edo hiru **hirugihar** xerra erabiliz oilasko xerra biribilduko dugu.



5. Zartagin bat sutan jarri, bero dagoenean **olioa** gehitu eta bularren hirugiharra gorritu, orde.



6. **Baratxuri** aleak eta **tipula** zuritu. Tipula julianan eta baratxuri aleak xerratan zatitu. **Tomateak** garbitu eta zati handietan zatitu. Kazola batean olio gehitu eta bero dagoenean baratxuri xerrak, hauek dantza hastean, tipula eta tomateak gaineratu, gatzez ondu eta su motelean multzoa potxatu. Oilasko salda gehitu eta multzoa 10 minutuz egosi. Irabiagailutik pasa.



7. Salda fin fina geratu denean, esne-gaina gehitu eta 5 minutuz egosi. Oilaskoa frijitu dugun zartaginean (oliorik gabe) edo kazola zapal batean jarri eta gaineratik salda isuri. 10 minutuz egosi. Platerean zerbitzatu.

