OILASKO ERREA LIMOIAREKIN

written by Errezetak

Txikia izanik askotan oilasko errea jaten genuen. Asteburuetan aitak sukaldatzen zuen eta errezeta hau erabat gustukoa zuen. Nik zerbait aldatu egin dut, aitak espezieak ez bai ditu gustuko. Errezeta erreza eta merkea, non espezieak ez dira beharrezkoak eta jarrita neuretzako izugarrizko platera dena. On egin.

Osagaiak:

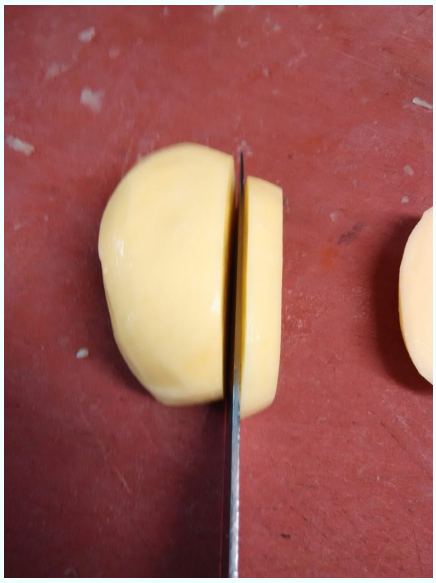
4 Perts.

- 1 Oilaskoa
- 2 Tipula
- 1 Limoia
- 3 Baratxuri ale
- 1 Ardo zuri edalontzia
- 1 Ur edalontzia
- 1 Kafe koilaratxo Pipermin gozo
- 1 Kafe koilaratxo piperbeltza
- ½ Kafe koilaratxo ezkaia
- 4 Patata
- Condado de Almuza olioa

Prestaketa:

1.Oilaskoa ongi garbirik lepoko zatia baztertu. Tipula eta limoi bat erditik zatituz ipurditik sartu.

2.Beste tipula julianan zatitu 1zm tako lodierarekin. Patatak zuritu eta 1zm tako lodiko xerrak egin.



3.Patata eta tipula zatiak labeko erretiluan jarri, gatzez eta Condado de Almuza olioarekin ondu eta oilaskoaren izterrak eta hegalak bular gainean lotu. Izter bakoitzaren azpian ebaki bat egin.

4.Baratxuri aleak motrailuan birrindu, limoi erdiaren zukua, pipermin gozoa, piperbeltza, ardo zuria eta ezkaia gehituz ondo nahastu. Pintzel batekin oilaskoa leku guztietatik ondurik alde batetik ipini.

5.Edalontzi bat ur gehitu eta lehenago beroturik daukagun labean, 200º gradutan, 180º 20 minutuz eduki. Denbora pasata bere beste aldean jarri eta zukuan busti. Beste 20 minutuz erre. Denbora pasata bularrak gora begira jarri eta beste 20 minutuz erre. Denbora pasata patatak eta tipula eginak izango ditugu, beraz atera eta oilaskoa beste 15 -25 minutuz eduki. Azkeneko bost minututan patatak eta tipulak berriro sartu berotzeko asmoz.

6.Erretilu berberean zerbitzatu. Erretilua zukurik gabe gelditzen bada ura gehitu.