

OILASKO IZTERRAK HANBURGESAN

written by Errezetak



Ostegunetan iloba etorri oi da, eta errezeta berriak egiten saiatzen naiz. Instagram bidez antzeko errezeta bat ikusi nuen eta, osagaiak aldatzen hau atera nuen.

4 Perts.

Osagaiak:

- 4 Oilasko izter
- 10 Koilarakada ogi birrindua
- 1 Koilaratxo baratxuri lehor
- 1 Koilaratxo Piperrauts gozoa
- 4 Hanburgesa ogia
- Letxuga orri batzuk
- Olioia
- Gazta xafla

Marinadarentzako:

- 2 Koilaratxo piperrauts mina
- 2 Koilaratxo baratxuri lehorra
- 2 Koilaratxo tipula lehorra
- Gatza
- 2 Arrautza L
- 1.5 Koilara maizena

Prestaketa:

1. Harakinari hezurra eta larrua kentzeko eskatu. Behin etxean, marinada prestatzen hasiko gara. Erretilu batean, [piperrauts](#), [baratxuri](#), [tipula](#), [gatza](#), [maizena](#) eta [arrautzak](#) gehitu. Maltzoa ongi nahastu.



2. **Oilasko** izterrak marinadarekin ongi nahasi eta gutxienez 2 orduz hozkailuan gorde.



3. Plater batean **ogi birrindua**, baratxuri lehorra, piperrauts lehorra gaineratu eta ongi nahastu. Oilasko izterrak hozkailutik atera eta birrineztatu.



4. Zartagin bat sutan jarri eta bero dagoenean, **olioa** gehitu (hatz lodiera baten neurria). Bero dagoenean, oilaskoa gaineratu eta gorritu arte frijitu (bi aldeetatik).



5. Hanburgesa ogia ireki, oilaskoa gehitu eta honen gainean letxuga hosto bat eta gazta.

