OILASKO KROKETA

written by Errezetak



Oso gutxitan saiatu naiz kroketak egiten, baina asteburuan oilasko errea egin eta jan eta gero, oilasko zati batzuk soberan geratu ziren. Aprobetxatzeko asmoz, kroketak egin genituen.

20 Unitate

Osagaiak:

- 800ml Esnea osoa
- 200ml Esne-gaina
- 120gr Irina
- 120gr Gurina
- 85gr Tipula
- 180gr Oilasko errea
- Kanela
- Intxaur muskatua
- Gatza
- Olioa
- 2 Arrautza
- Ogi birrindua

Prestaketa:

1.Tipula brunoisen zatitu, zartagin bati olio pittin bat gehitu eta bero dagoenean tipulina gaineratu eta gaztez ondu, multzoa potxatu.



2.Tipula biguna dagoenean, gurina zati txikietan gehitu eta urtzean, irina. Ongi irabiatu irinari kolorea aldatu arte.



3.Ondoren esnea eta esne-gainagehitu, poliki-poliki, denbora guztian irabiatuz. Esnea erabat integraturik dagoenean, ondoren intxaur muskatua (koilaratxo baten erdia), kanela (koilaratxo baten erdia) eta oilaskoa zati txikietan gehitu eta multzoa ongi irabiatu. Orea egina egongo da, irabiatzean zartaginaren paretatik askatzen denean.



4.Erretilu bat olio pittin batekin igurtzi eta orea gehitu, ondo leundu eta film erabiliz estali. Kanpoan pare bat ordu hozten utzi eta hozkailuan sartu.



5.Erabat hotza dagoenean (nik egun batetik bestera egiten dut), arrautzak hartu eta plater batean irabiatu, bestean nahi adina ogi birrindua gehitu eta, eskuekin edo bi koilara erabiliz , kroketei forma egin. Ondoren lehendabizi arrautzatik pasa eta azkenik ogi birrindutik. Zartagin batean behar den olioa gehitu eta bero dagoenean, frijitu gorritu arte.



6.Behin frijitua daudela, paper xurgatzaile baten gainean jarri, olioa kentzeko asmoz. Papera kendu eta platerean zerbitzatu.