

# OILASKOA BARATXURI ERARA

written by Errezetak



**Denbora dezente neraman errezeta hau egiteko, eta naiz eta, oporretan ez egon, batzuetan denbora atera daiteke nahi izanez gero.**

## Osagaiak:

5 Perts.

- 5 Oilasko izter
- Irina
- 1/2 edalontzi ardo zuria
- 1 Edalontzi ura
- Koñak
- Gatza
- Olio
- 1 Koilaratxo erromeroa
- 1 Koilaratxo ezkaia
- 1 Hosto erramua

## Prestaketa:

**1.**Harakinari izterrei hezurra eta azala kentzeko eskatu, behin etxean gordina kendu eta ahoan sartzeko moduko zatiak egin. Gatzez ondu eta [irinetik](#) pasa.



---

2. Baratxuri aleak zuritu eta olioztaturiko zartagin batean frijitu kolorea aldatu arte, baratxuriak atera eta kazola batean jarri (kazola honek txorrotada bat **koñak** izango du).



---

3. Oilasko zatiak gorritu arte frijitu eta kazolara pasa. Zati guztiak egina ditugunean, **ardo zuria** eta ura gehitu eta bero dugunean **erromeroa**, **ezkaia** eta **erramua** gaineratu.



---

4. 3-4 minutuz egosi eta multzoa kazolara pasa. Bertan 10 bat minutuz egosiko dugu, salda oso lodia geratzen bada, behar adina ur gehitu, bestela erreko

delako. Platerean zerbitzatu.

