

OILASKOA BARRENGORRIEKIN NIRE ERARA

written by Errezetak



Gordeta nituen errezetak igotzen, bat gutxiago...

4 Perts.

Osagaiak:

- 2 Oilasko bular
- 250 gr Barrengorri
- 5 Baratxuri ale
- 2 Kaiena
- Olio
- Gatza
- Irina (1/3 arto eta 2/3 gari)
- Piperbeltza
- Piperrautsa
- Ardo zuria
- Hura

Prestaketa:

1. **Oilasko** bularrak kuboetan zatitu 3x3cm neurrikoak. Bol batera gehitu eta bertan gatza, **piperbeltza** eta **piperrautsa** gaineratu, multzoa ongi irabiatu, gorde.



2. **Barrengorriak** garbitu, baratxuriak zuritu eta biak xafletan zatitu. Zartagin batean olio gehitu eta baratxuria eta kaienak gehitu. Dantzan hasten direnean barrengorriak gehitu gatzaz ondu, sukaldatu. **Olio**a guztia xurgatzen duenean ardo zuria gehitu, 2 minutuz sukaldatu. Bigunak daudenean sua itzali, gorde.



3. Oilasko bularrei behar den irina gehitu, zartagin batean nahikotxo olio gehitu eta bero dagoenean oilasko kuboak frijitu urreztatu arte. Egiten ditugun bitartean eginak barrengorrien zartaginari gehitu.



4. Behin oilasko zati guztiak eginak ditugula, barrengorrien zartagina sutan jarri eta 5 minutuz erregosi, likidorik gabe geratzen bada ura gehitu, bertan zerbitzatu.

