

OILASKOA BARRENGORRIEKIN NIRE ERARA

written by Errezetak



Gordeta nituen errezetak igotzen, bat gutxiago...

4 Perts.

2 Oilasko bular

250 gr Barrengorri

5 Baratxuri ale

2 Kaiena

Oltoa

Gatza

Irina (1/3 arto eta 2/3 gari)

Piperbeltza

Piperrautsa

Ardo zuria

Hura



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



Barrengorriak garbitu, baratxuriak zuritu eta biak xafletan zatitu.



Zartagin batean olio gehitu eta baratxuria eta kaienak gehitu. Dantzan hasten direnean barrengorriak gehitu gatzez ondu, sukaldatu. Olio guztia xurgatzen duenean ardo zuria gehitu, 2 minutuz sukaldatu. Bigunak daudenean sua itzali, gorde.



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.



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

