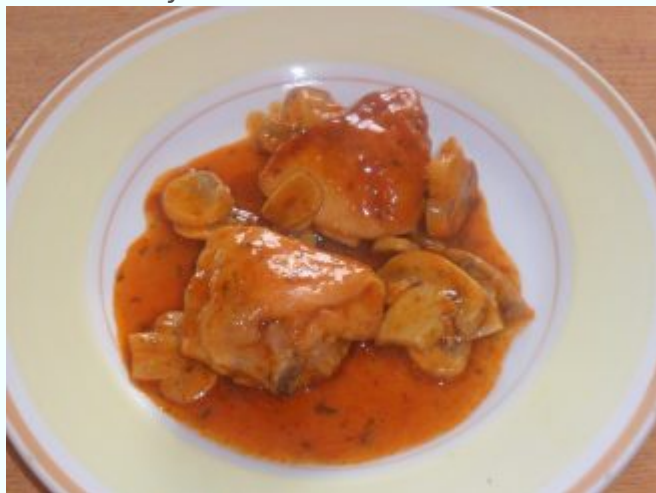


OILASKOA PERRETXIKOEKIN

written by Errezetak



Amaginarrebak erakutsitako errezeta bat, denbora pittin eman behar da betetzeko, baina pena merezi du.

Osagaiak:

6 Perts.

1/4kgr Perretxiko

Oilasko 1 (1.3kgr)

Oltoa

25gr Gurin

1/2dl Ardo zuria

3 Baratxuri ale

Perrexila

3 Koilarakada tomate frijitua

Irina

Ura

Koñak

Gatza

Prestaketa:



Oilaskoa garbia, azalik gabe eta gatzez ondurik irinetik pasa.



Zartagin bat olioztatu eta oilaskoa urreztatu ondoren, estalita daukagun lapiko batean utzi (hemen lehenik, koñak gaineratua izango dugu).



Oilaskoa frijitutako zartaginean gurina desegin, baratxuriak zatiturik frijitu eta dantzan hasten direnean perrexila gaineratu, sueztitu, tomatea gaineratu, sueztitu, eta ardo zuria gaineratuz 5 minutuz egosi.



Perretxikoak garbi eta xafletan zatirik gehitu. Sueztitu minutu pare batez.



Ura eta gatza gaineraturik, oilaskoa daukagun lapikoan jaurtiko dugu.

Lapikoa estalirik dugula 15-20 minutuz egosi. Apal luze batean zerbitzatuko dugu, nahi badugu perrexila gainetik ipiniz.