

OTARRAINXKAK ERREAK

written by Errezetak



Otarrainak plantxan prestatzen genituenean, izugarrizko kea prestatzen zen, sukaldeko leihoa irekitzera behartzeraino. Orduan labean egitea bururatu zitzaidan, eta egia esan, ideia bikaina izan zen.

Osagaiak:

4 Perts.

- 20 Otarrain
- 3 Baratxuri ale
- Olio
- Koñak
- Gatza

Prestaketa:

1. [Otarrainxkei](#) biboteak moztuko dizkiegu. Erretilu batean jarri.



2. Baratxuri aleak zuritu eta brunoisen zatitu. Ondoren otarrainxkei baratxuria, gatza, olio eta koñaka gehitu, ongi irabiatu eta 15 minutuz jalki.



3. Labea 180°-tan dugula 8 minutuz labekatu. Erretilu berberean zerbitzatu.

