

PATATA BOLA

written by Errezetak



Alabari oparitutako liburu errezeta batean alako gosegarri bat ateratzen da, baina guk erabat aldatu genuen errezeta hau egiteko. Ala ere, piperrauts mina edo chile batekin frogatu beharko dut...

Osagaiak:

1,5kgr Patata harea-antzeakoa

200gr Haragi txikitua

$\frac{1}{2}$ Tipula

$\frac{1}{4}$ Kuiatxoa

$\frac{1}{2}$ Piper berdea

$\frac{1}{4}$ Piper gorria

$\frac{1}{2}$ Azenarioa

2 Arrautza

1 Koilara gurin desegina

50ml Esnea

Ogi birrindua

Olioia

Piper beltza

Intxaur moskatua

Gatza

Prestaketa:



Kazola bat urez bete eta patatak zuritu gabe sartu, egosi behar den denbora (patata ertainekin 30 minutu). Egosiak daudenean, hozten utzi.



Tipula zuritu, piperrak eta kuitxoa garbitu. Barazki guztiak brunoise eran zatitu. Kazola zapal batean oiloia gehitu eta tipula gaineratu, gatzez ondu, sukaldatu pittin bat.



2-3 minutu igaro ondoren, piper zatiak eta 2 minutuetara kuitxoa, su ertainean sukaldatu.



Behin kuitaxoa biguna dagoela, suaren intentsitatea igo eta haragia gehitu, gatz, intxaur muskatua eta piperbeltzaz ondu, haragia egin. Sutik baztertu, multzoa xukatu eta gorde.



Patatak hotzak daudenean, zuritu eta sardexka batekin zapaldu, ore bat geratu behar da.



Ore honekin bola bat osatu behar da, ondoren erdian zulo txo bat egin eta bertan haragi eta barazkien multzoa sartu. Patata gehiagorekin zuloa estali eta borobil forma eman.



Arrautzak irabiatu eta bolak busti, ondoren ogi birrindutik pasa.



Zartagin batean olio gehitu eta bero dagoenean bolak frijitu gorritu arte. Paper xurgatzaile batean xukatu. Plater batean zerbitzatu.