

PORRU ETA ROQUEFORT GAZTA KROKETA

written by Errezetak



Porru eta gazta kroketen errezeta hau leuntasun eta testura kurruskariarekin konbinazio perfektua da, eta behin eta berriz errepikaraziko dizu.

Osagaiak:

- 800ml Esne osoa
- 200ml Esne-gaina
- 120gr Irina
- 120gr Gurina
- 2 Porru lodi (300gr)
- 200gr Roquefort gazta
- 1 Koilaratxo Intxaur moskatua
- 1 Koilaratxo Piper beltza
- Gatza
- 4 Arrautza
- Ogi birrindua
- Olio

Denbora: 1 ordu.

Prestaketa:

1. **Porrua** ahal duzun finena zatitu. Zartagin batean olio pittin bat gehitu eta porrua erregosi. Biguna egotean, **roquefort gazta** gehitu eta desegin. Multzo irabiatu eta osagaiak integratuak daudenean, gorde.



2. Gurina eta irina kazola batera gehitu. Su motelean, multzoa irabiatu, gurina desegin arte. Orduan esnea eta esne-gaina gehitu eta multzoa 15 minutuz irabiatu.



3. Ondoren, lehen gordeta dugun porru multzoa gaineratu, irabiatu integratu arte. Erretilu betera pasa, eta film gainetik jarriz, hoztean hozkailuan gorde.



4. Erabat hotza dagoenean (nik egun batetik bestera egiten dut), arrautzak hartu eta plater batean irabiatu, besteetan nahi adina ogi birrindua eta

irina gehitu. Eskuekin edo bi koilara erabiliz , **kroketei** forma egin. Ondoren lehendabizi, irinetik, ondoren **arrazatzatik** pasa eta azkenik **ogi birrindutik**. Zartagin batean behar den olio gehitu eta bero dagoenean, frijitu gorritu arte. Paper xurgatzaile batera atera frijitu ondoren eta zerbitzatu.

