SAIHETSAK ARROZA SALDATSUAN

written by Errezetak

Plater erreza eta bakarra, ez du denbora gehiegi eramaten eta ahurrek izugarri gustuko dutena.

Osagaiak:

4 Perts.

900gr Txerri saihets
300gr Arroza
3 Azenario
250gr Perretxiko
2L Oilasko salda
3 Baratxuri ale
Piperbeltza
Olioa
Gatza

Prestaketa:

Lehendabizi saihetsak banan-banan bereiziko ditugu, ondoren gatza eta piperbeltzaz ondurik, lapiko baxu batean frijituko ditugu, gorde.

Oilasko salda berotzera ipini.

Lapiko berberean baratxuriak (xaflatan zatiturik), perretxikoen enborrak (brunoisen zatiturik) eta azenarioak (hauek xafla fin-finak eginik) frijituko ditugu.

Multzoa egina dugunean arroza gehituz minutu pare batez frijituz salda aldi batez gehitu (arroza zati bakoitzetik hiru salda zati).

Saihetsak gehitu eta 15-17 minutuz egosi.

Perretxikoen txapela xafletan zatituz, gatzez ondu eta olio pittin batekin zartaginean frijitu, egina dagoenean arrozari gehitu.

Arroza salda gehiegi xurgatzen badu, arazorik gabe, gehiago gehitu (baina beti beroa egon behar da). Lapiko edo erretilu batean zerbitzatu.