

# TXAHAL ERREGOSIA JARDINERA ERARA

written by Errezetak



Txahala jardinera erara, amonaren etxera bueltatzea da. Su motelean egina, sukaldean uzten duen usain goxo horrekin, gure haurtzaroa eramaten gaituen errezeta bat da.

4 Perts.

## Osagaiak:

- 700gr Txahal
- 3 Azenario
- 1/2 Tipula
- 350gr Ilar
- 3 Baratxuri ale
- 1 Edalontzi ardo zuri
- 1/2 Edalontzi Koñak
- 1 Koilarakada ozpina
- Ura
- Olia
- Gatza
- Piperbeltza
- 5 Iltze
- 2 Hosto ereinotz
- 2 Patata
- Barazki salda

Denbora: 75 minutu

## Prestaketa:

1. Txahal haragia, intxaur tamainako zatietan zatitu. Gatz eta piperbeltzaz ondu. Kazola batean 6 koilarakada olio gehitu, ondoren, txahal zatiak, ozpina, koñak, ardo zuria eta azalik gabe eta oso txikiturik, baratxuria, tipula, azenarioa eta azkenik iltzeak eta ereinotz hostoak. Barazki saltsa erabili, gehitutako likidoa txahal zatiak estali ezean.



---

2. Astiro egosten da, irakinaldia ia nabaritu gabe, 50-60 minutuz, haragia ia samur egon arte. Irakiten hasi baino lehen burruntzali batekin bitsa atera. Likido gehiegi lurruntzen bada, barazki saltsa gehitu. Patatak zuritu eta gehitu, txatxamur eran zatituz. Ilarrak gehitu. Multzoa 20 minutuz egosi. Patatak eta txahala egosirik ditugunean, sardexka batekin patata batzuk zapaldu, salda loditzeko asmoz. Kazola berberean edo erretilu sakon batean zerbitzatu.