TXAHAL ISATSA ARDO BELTZERA

written by Errezetak



Errezeta erraza txahal buztana ardo beltzarekin prestatzeko. Gisatu melenga eta zaporetsua, eltze espresean prestatzen den saltsa distiratsu eta biziarekin.

4 Perts.

Osagaiak:

- 1Kgr Txahal isatsa
- 1 Tipula
- 2 Porru
- 2-3 Azenario
- 1-2 Piper berdea
- 2 Baratxuri ale
- Irina
- Olioa
- Gatza
- 6 Piperbeltz bola
- Ura
- 1L Ardo beltza
- 3 Iltze usaina

Denbora: prestaketa 20 minutu + 80 min egosi

Prestaketa:

1.Eltze azkarra sutan jarri eta tenperatura hartzean olioa gehitu. Barazki guztiak zuritu / garbitu eta zati handietan zatitu. Behin olioa bero dugula, barazkiak segida honetan gehitu bakoitzaren artean minutu batzuk utziz, azenarioa, baratxuria, tipula eta piper berdea (bi hauek batera) eta azkenik porrua. Ondoren piperbeltza eta iltzeak gehitu.



2.Barazkiak egiten ditugun bitartean, isats zatiak (neure kasuan, harakinak zatituta saltzen ditu) gatzez ondu eta irinetik pasa, zartagin bat sutan jarri eta olioa gehitu, olioa beroa dagoenean isats zatiak alde guztietatik gorritu, egin ahala gorde.



3.Isats zatia guztiak eginak daudenean, kazolara gehitu eta azkenik ardoa gaineratu. Ardoarekin estalita geratzen ez bada, ura erabili (bi hatz likido egon behar da isats zatien gainetik).



4.Eltze azkarrari estalkia jarri, eta baporea irteten hasten denetik 70-80

minutuz egosi. Txahal isatsaren haragia oso egina egon behar du, hezurretik erraz bereiziz. Haragi zatiak eltzetik atera eta irabiagailua erabiliz,barazki guztiak birrinduz. Behin saltsa egina dugula, sutan jarri eta 10 minutuz irakiten eduki, modu honetan salda murriztuko da zaporea handituz. Isats zatiak kazolara gehitu. Behar denean zerbitzatu. Horrelako jakiak hobera egiten dute atseden hartzen badute; beraz, eskertu egiten dute bezperan prestatzea eta zerbitzatzeko unean berotzea.

