

TXAHAL ISATSA

written by Errezetak



Txahal-isatsa ardo beltzetan prestatzeko errezeta erraza. Gisatu gozo eta goxoa, saltsa distiratsu eta biziarekin, presio eltzean prestatzen dena...

4 Perts.

Osagaiak:

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

Prestaketa:

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



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



3.Barazki guztiak kazolan ditugunean, piperbeltz bolak eta iltzeak gehitu. Ondoren isats zatiak 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 50-60 minutuz egosi. Txahal isatsaren haragia oso egina egon behar du, eta hezurretik erraz bereizi behar da. 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.



6. Isats zatiak kazolara gehitu. Behar denean zerbitzatu. Horrelako jakiak hobera egiten dute atsedean hartzen badute; beraz, eskertu egiten dute bezperan prestatzea eta zerbitzatzeko unean berotzea.