BARRENGORRI URDAIAZPIKOAREKIN

written by Errezetak



Askotan gosegarri gisa erabilitako platera dakarkizuet. Azkarra, erraza eta jendeak gustuko duena.

4 Perts.

Osagaiak:

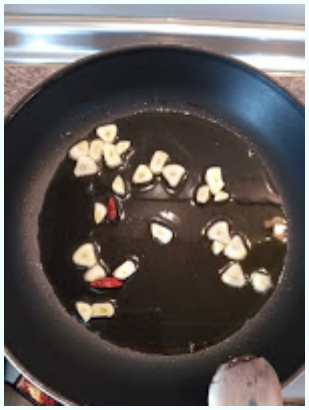
- 250gr Barrengorri
- 125gr Urdaiazpikoa
- 2 Kaiena
- Gatza
- Olioa
- 2 Baratxuri ale
- 1 Koilarakada irina
- 1/2 Edalontzi ardo zuri
- 1 Edalontzi ura

Prestaketa:

1.Barrengorriei enborraren zati bat moztu, garbitu, pittin bat lehortu eta xafletan zatitu.



2.Baratxuri aleak zuritu eta xafletan zatitu. Urdaiazpikoei lodia kendu eta 2×0.05zm tako xerratan zatitu. Olioztaturiko zartagin batean baratxuri xaflak kaienarekin batera frijitu.



3.Baratxuriak “dantzan” hasten direnean irina gehitu, su motelean irina frijitu birak emanez. Kolore horixka hartzen duenean sutik aldendu, ardo zuria eta ura gehitu, multzoa ongi irabiatu. Sutan jarri eta ongi irabiatu irakiten hasi arte.



4.Barrengorriak gehitu eta 15-20 minutuz egosi (salda oso lodia geratzen bada, ur pittin bat gehitu). 5 Minutu geratzen zaizkionean urdaiazpikoa gehitu. Zartagin berean zerbitzatu.

