

TXERRI BELARRIA SALDA BASATIAN

written by Errezetak



Gero eta gutxiago kostatzen zait errezeta pentsatu eta egin, eta gero eta gehiago errezetak blogera igotzea...

4 Perts.

2 Txerri belarria
1 Tipula handia
5 Iltze (espeziakoak)
3 Baratxuri alea
Piperrauts
Gatza
Ura
Olioia

Salda basatia prestatzeko:

250gr Tomate birrindua
1 Tipula handia
Olioia
Gatza
Piperrauts
2 Kaiena pipermina
1 Koilaratxo piperrautsa mina



Lehendabizi **belarriak** garbituko ditugu. Soplete batekin ileak erre, ondoren labana bat hartu eta belarria ongi harraskatu. Urtik pasa, gorde.



Tipula zuritu eta juliana eran zati handiak egin. Eltze azkarrean belarriak, tipula, **iltze** eta ura gehitu (urak belarriak estaltzeaz gain, gainetik hatz bat ur izan behar du). Sutan jarri eta ordu bat **egosten** egon behar da.



Bitartean salda prestatuko dugu. Tipula eta baratxuri aleak zuritu eta brunoise eran fin zatitu.



Kazola batera olio gehitu, bero dagoenean tipula, baratxuri eta **kaienak** gaineratu, gatzez ondu eta multzoa potxatu. Ondoren **piperrautsa** gehitu, suaren intentsitatea igo multzoa pittin bat frijitu piperrautsa erre gabe.



Tipula bigun dugunean, kaienak kendu eta ur pittin bat gehitu, ongi nahastu eta irabiagailutik pasa.



Tomatea gehitu eta multzoa 10 minutuz egosi. Denbora pasata salda frogatu eta behar bada gatza gehitu.



Belarriak egosia ditugunean zatitu.



Zartagin batean olio gehiturik, pittin bat urreztatu. Plater batean

zerbitzatu, alde batean belarri zatiak jarririk (nahi izanez gero piperrauts gozoa gainerik hautseztatu) eta aldamenean tomatea ipini.