

# TXERRI BELARRIA SALTSAN

written by Errezetak



Buruan neraman errezeta hau, denbora nahikotxo egitea erabili behar denez (azkenean ordu eta erdi), arratsalde ilun eta euritsu batean egin nuen.

## Osagaiak:

8 Perts.  
4 Txerri belarri  
4 Tipula  
3 Baratxuri ale  
2 Azenario  
4 Usaindun iltzeak  
2 Cayenne Pipermina  
2 Koilarakada irin  
Piperrauts mina  
Tomate salda  
Olioia  
Gatza

## Prestaketa:

1. Soplete batekin txerri belarriak dituen ileak erre. Harraska urez bete eta ozpina botaz belarriak garbituko ditugu.



---

2.Lapikoan 2 azenario eta 2 tipula, belarriak eta koilarakada bat gatz litro bakoitzeko bota, suan jarri eta bitsa atera, gehiago ateratzen ez denean lapiko azkarrean 50minutuz egosi.



---

3.Baratxuriak ijotzi eta tipulak brunoisen zatituz olioztaturiko lapiko batean potxatu. Ondoren 2 koilarakada irin gehitu eta erre baino lehen, **piperrautsa** eta 6 koilarakada tomate salda gaineratu, gatz ez ondu.



---

4.2 minututara egositako tipulak eta azenarioak irabiagailutik pasa eta belarriak laukitan zatitu, gaineratu, 10 minutuz egosi.

