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
Olioa
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 45 minutuz egosi.



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



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

