TXERRI ETA OILASKO ERREGOSIA

written by Errezetak



Guraso eta bere lagunekin mendira joaten ginenean, askotan kalderetea prestatzen zuen aitak. Urteak pasa eta orain ni neuk prestatzen ditut, uda bukaeran prestatutako kalderetearen errezeta dakarkizuet.

6 Perts.

Osagaiak:

- 3 Oilasko izter
- 1 Txerri saihets adats
- 2 Tipula
- 5 Baratxuri ale
- 1 L Haragi salda
- 200 ml Tomate salda
- 2 Erramu hosto
- 6 Patata ertain
- Olioa
- Gatza

Prestaketa:

1.Baratxuriak xafletan eta tipulak brunoisen zatitu. Patatak zuritu eta urarekin bol batean eduki behar arte. Saihetsak banandu eta oilasko izterrak azalik gabe zati txikietan moztu (izter bakoitzatik7-8 zati egin), gatzez ondu.

2.Sua prestatu eta pertza gainean jarri. Olioztatu eta olioa bero dagoenean haragia gehitu. Haragia urreztatu arte frijitu. Ondoren eta ahal den heinean, sua moteldu eta baratxuriak eta tipulak gehitu. Multzoa erregosi tipula horia jarri arte.



3.Tomatea gehitu eta 7 minutuz erregosi. Denbora pasata, salda gehitu (ez baldin badu haragia estaltzen ura gehitu estali arte). Sua indartsua jarri.



4.Salda irakiten hasten denean patatak zatitu (txatxamur eran) eta gehitu, ahoan sartzeko tamainan moztu (ia guztiak, egin itzazu 8-10 zatia askoz ere txikiagoak horrela desegiten direnean salda lodituko digu).



5.Multzoa 20 minutuz egosi patata egina egon arte. Platerean zerbitzatu.

