

# 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 saiheits adats
- 2 Tipula
- 5 Baratxuri ale
- 1 L Haragi salda
- 200 ml Tomate salda
- 2 Erramu hosto
- 6 Patata ertain
- Olio
- Gatza

## **Prestaketa:**

**1.** Baratxuriak xafletan eta tipulak brunoisen zatitu. Patatak zuritu eta urarekin bol batean eduki behar arte. Saiheitsak banandu eta [oilasko](#) izterrak azalik gabe zati txikietan moztu (izter bakoitzatik 7-8 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.

