TXERRI HANKAK ETA ODOLKI ZAKUTXOAK SAGARREN SALTSAREKIN

written by Errezetak



Jatetxe batera bazkaltzera joan ginenean odolki eta txerri hanka plater bat eskatu genuen, eta izugarri gustatu zitzaidan. Buruan nuen errezeta horri zerbait falta zitzaiola pentsatzen…..

12 Pintxo

Osagaiak:

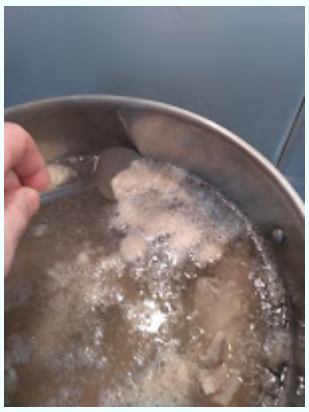
- 2 Txerri hanka
- 1 Arroza odolkia
- 1/2 Tipula
- 1 Erramu hosto
- 12 Tipulin adar
- Pasta filo

Saldarentzat:

- 1 Errege sagar
- 2 Koilaratxo azukrea
- 1 Koilaratxo gatza
- 1 Koilarakada gurina
- 60ml ura

Prestaketa:

1.Hankak ongi garbitu (ileak erre, ozpinarekin igurtzi). Kazola batean ura eta hankak gehituz sutara jarri, bitsa atera. Gehiago ez agertzean, eltze azkarrean ur garbia gehitu, hankak eta erramua gaineratu eta 60 minutu egosi.

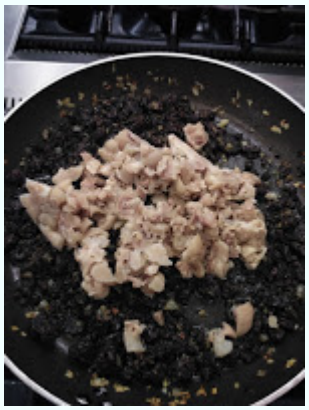


2.Behin egosiak daudela, kazolatik atera. Hankak bero daudela, hezurrak kendu.



3.Hankak egiten ditugun bitartean olioztaturiko zartagin batean tipula, gatz pittin batekin, brunoisen potxatu. Tipula gardena dagoenean, azalik gabeko odolkia gehitu (zatietan), erregosi odolkia egin arte.

Xehatutako hankak odolkiari gehitu, 2 minutuz erregosi, gorde.



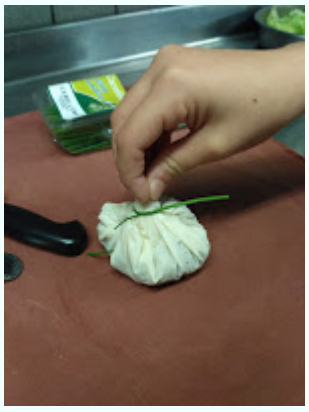
4.Filo pasta orria lau zatitan moztu. Zati bat hartu eta urtutako gurinarekin “marraztu”, beste zati bat gainean jarri, ongi itsatsi.



5.Hanka-odolki koilarakada bat hartu eta filo gainean jarri.



6.Eskuarekin zaku itxura egi eta tipulin adar batekin ahora korapilo batekin itxi.



7.Gurinarekin berriri zakua busti eta 180ºtan bero daukagun labean 10 minutuz erre.



8.Orain sagar saltsa prestatuko dugu. Sagarra zuritu, kubotan zatitu. Kazola txiki batean gurina desegin. Urtua dagoenean sagarra, azukrea eta gatza gehitu. Erregosi (su motelean) sagarrak bere zukua atera arte. Ondoren ura gehitu, su motelean egosi, erregosi kantitate erdira murriztu arte. Irabiagailutik pasa.



9.Plater batean zakutxo bat ipini eta aldamenean sagar salda jarriz, zerbitzatu.