TXERRI MASAIL ERREAK

written by Errezetak



Eguberriak, sendia eta lagunekin elkartzeko beharrezko denbora, ez ahal gara urtean zehar ikusi?

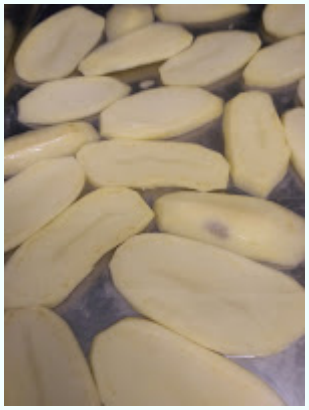
13 Perts.

Osagaiak:

- 25 Masaila
- 80gr Txerri gantz
- 100ml Brandi
- 200ml Ardo beltz
- 500ml Haragi salda
- 15 Baratxuri ale
- 10 Patata
- Piperbeltza
- Gatza
- Olioa
- Ezkaia

Prestaketa:

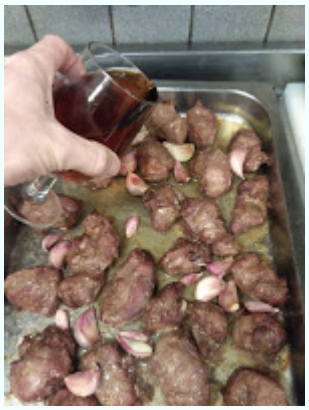
1.Labea piztu eta 180º jarri. Patatak zuritu eta 1zm tako xerratan zatitu.



2.Masailei gordina kendu. Gatz eta piperbeltzaz ondu. Masailak gantzarekin igurtzi eta labeko erretiluan jarri.15 minutuz labekatu 150ºtan.



3.Baratxuri aleak azalarekin, ardoa eta brandia gehituz beste 10 minutuz labekatu.



4.Denbora pasata haragi salda gehitu eta masailei bira eman. 50-60 minutuz gehiagoz labean eduki. Momentu honetan patatak gehitu erretilu batean ura, olioa eta ezkaiarekin. Likido gabe geratzekotan, ura gehitu.



5.Masailak platerean zerbitzatu, patatak osagarri gisa jarriz.