

TXERRI MASAILA PORTORA

written by Errezetak



Aurten Arantzari askarirako masailak egitea bururatu zitzaion. Ortzi ere taldean zegoenez, hirurok buru belarri egon ginen. Hona hemen errezeta.

Osagaiak:

4 Perts (2h)

- 8 Txerri masaila
- 1 Tipula
- 2 Baratxuri ale
- 2 Azenarioa
- 1 Porrúa
- 1 Edalontzi ardo beltza
- 1 Edalontzi Porto ardoa
- Behar adina haragi salda
- Gatza
- Condado de Almuza olio

Prestaketa:

1. Txerri masailak gatz eta piperbeltzaz ondu. Zartagin batean [Condado de Almuza](#) olioarekin gorritu, gorde.



2.Barazkiak zuritu eta zatitu. Kazola batean, zartaginaren olio erabiliz, barazkiak sukaldatu 10 minutuz.



3.Barazkiak bigunak daudenean, masailak, ardo beltza eta porto ardoa gehitu eta irabiatu. Haragi salda erabili masailak estali arte.



4. Multzoa egosi ordu batez, edo masailak bigunak egoan arte (eltze azkarrean 30min). Masailak atera eta irabiagailu elektrikoaren bitartez multzoa txikitu, pure-egiletik pasa eta behar bada gatzez zuzendu.



5. Plater batean bi masailak xafletan zatitu eta gainetik salda gaineratu, zerbitzatu.