

TXERRI SAHIETS ERREGOSIA

written by Errezetak



Uda festa denboraldia delarik, askotan kalderetea egiten dugu. Pertzaren inguruan lagunekin prestatzea eta osatzen den giroa ikaragarria da. Ikastolako festa zelarrik, txerri saihetsekin prestatutako kalderetea jan genuen, pena eguraldia txarra egin zigula...batzuetan ezin da dena izan

Osagaiak:

28 perts.

- 7 Txerri saihets adats
- 7 tipula ertain
- 4 Piper gorri
- 7 Piper berdeak
- 7 Tomate eldu
- Ardo zuri 1L
- 28 patata
- 0.5L Condado de Almuza Olio
- 7 Baratxuri ale
- 7 Erramu hosto
- 7 Koilaratxo piperrauts gozo
- Azafraia
- 3L ur edo haragi salda

Prestaketa:

1. Saihetsak banandu eta gatzez ondu. [Condado de Almuza](#) olioarekin pertza olioztatu, eta sutara ipini. Olio bero dagoenean txerri saihetsak gorritu arte frijitu.



2.Baratxuriak eta tipulak brunoise eran zatiturik ditugula gaineratu, gatzez ondu eta multzoa potxatu.



3.Tipula horia dagoenean piper gorria eta berdea gaineratu (garbi eta laukitan zatiturik). Multzoa 5 minutuz sukaldatu ondoren, erramua, piperrautsa eta [azafraia](#) gehitu, ongi irabiatuz [tomatea](#) azalik gabe eta kubotan zatiturik gaineratu. Ardo zuria gehitu eta 5 minutuz sukaldatu ondoren ura edo salda gaineratuz saihetsak estali arte, 20 minutuz egosi.



4. Denbora pasata, patatak zurituri eta txatxamur zatituri gehitu eta azken hauek estalita geratzen ez badira ura edo salda erabili. Multzoa egosi 10-15 minutuz edo patatak egosi arte. Pertzean zerbitzatu.

