

TXERRI SAIHETS ERREAK LOUSIANA ERARA

written by Errezetak



Mundu osoan gehien kontsumitzen den Estatu Batuetako plateretako bat, hanburgesak alde batera utziz, labeko saihetsak dira. Estatu batuetan, errezeta ezagunena Louisianaren modua da. Txerri-haragi errearen errezeta zaporetsua eta ase da, eta, aldi berean, marinada bat ematen zaio, barbakoa saltsa, laranja-zukua eta kaxun espezia eramaten duena.

3Perts.

Osagaiak:

- 1 Txerri saihets
- Cajun espeziak: [errezeta hemen](#)
- Barbakoa saltsa gustura
- Laranja-zukua 50ml
- Laranja-marradura 20gr

Denbora: 120 minutu.

Prestaketa:

1.Hasteko, haragi ugariko [txerri-saiheskia](#) aukeratuko dugu. Saihets-hezurak haragirik ez duen aldean duen mintza kendu. Cajun espezia prestatu bol batean

eta ongi nahastu. Ondoren txerri-saiheskiari cajun espezia gainetik hautseztatu, ontzu lehor moduko bat lortu arte. Labea 160°C-tan berotzen jarri.



2. Laranja baten zukua eta barbakoa saltsako 4 koilarakada nahastuko dugu, gorde. Laranja-azala marratuko dugu, eta saiheitsak erretzen amaitzen dugunean zerbitzatzeko gordeko dugu. Saihets-hezurra aluminiozko paperean bilduko dugu.



3. Ondoren, saiheitsak 160 °C-tan laberatuko ditugu ordu eta erdiz. Ordu eta erdi laberatu ondoren, aluminiozko papera irekiko dugu, eta, ondoren, saihets-hezurraren goiko aldea alde zurratik prestatu dugun barbakoa saltsarekin margotuko dugu, eta berriro laberatuko dugu, oraingoan 190°C-tan, 10 minutuz. Saiheitsak atera eta bigarren saltsa geruzarekin margotu eta beste 10 minutuz laberatu. Gero, haragiari bira eman eta margotu gabe genuen zatia saltsarekin estali genuen, 10 minutuz berriro laberatu genuen. Azkenik, beste barbakoa saltsa geruza bat gehitu eta beste 10 minutuz egiten utziko diegu. Labetik atera, laranja-azal birrinduekin hautseztatu eta mahaira eraman.