

# TXERRI SAIHETSAK BARBAKOA SALTSAREKIN

written by Errezetak



Denbora dezente frogak eta frogak egiten eta nahiz eta saiatu, ezin lortu. Azkenean, Ameriketako Estatu Batuetan lan egin ondoren eta bertako lankideekin hizketan, prestatzeko beste modu bat esan zidaten. Azkenean lortu nuen.

4 Perts.

## Osagaiak:

- 1 Txerri saiheskia
- 100gr Gatza
- 1L Ura
- 5 Erramu orri
- 4 Baratxuri ale
- BBQ Saltsa

Denbora: 120 min gatzez ondu + 120 erre + 20 min glasatu.

## Prestaketa:

1. [Txerri-saihetsen](#) atzealdeko mintza (edo "pleura") kentzea funtsezkoa da samur geratzeko eta adoboak hobeto xurgatzeko. Erraz kentzeko, ahorik gabeko laban bat (edo koilara bat) eta sukaldeko paper zati bat baino ez dituzu behar, hobeto heltzeko.



---

2. Ontzi bat urez bete eta **gatza** gehitu, nahastu disolbatu arte. Erantsi **erramu-hostoak** eta **baratxuri** aleak zanpatuta. Saihetsak gaineratu. Gorde saihets-hezurra gatzunean 2 orduz hozkailuan. Komenigarria saihetsen gainean pisu bat jartzea, guztiz urperatuta dagoela ziurtatzeko.



---

3. Gatzunetan atsedean hartu ondoren, kazolatik saihetsak atera eta lehortu paper xurgatzailearekin. Aluminio-paperean bildu eta labera eraman 2 orduz 150 °C-an.



4. Denbora pasa ondoren, aluminio papera kendu eta **BBQ saltsa** gehitu bi aldeetatik. Haragia duen aldea gainena jarriz, labekatu 200-220° tan 20 minutuz, BBQ saltsa glasatu arte.



5. Saihetsak zatitu eta erretilu bertan zerbitzatu.

