

TXERRI TXULETA ARDO ZURIA USAINAREKIN

written by Errezetak



Amaren etxean txuletak beti zartagin edo parrila batean egin dira, beste modu batean egiten saiatu nintzenean...

Osagaiak:

4 Perts.

4 Txerri txuleta

200ml Ardo zuria

Tipula erdia

Tomate 1

2 Patata

Ezkaia

Perrexila

Piperbeltza

Erromeroa

Oreganoa

Prestaketa:



Tipula julianan, patata eta tomatea 0.5cm lodieran zatiturik buztinezko kazola batean ipini.

Gatza, olio eta espeziekin ondurik (ezkaia, perrexila, piperbeltza, erromeroa eta oreganoa nahi adina autseztatuz), labean sartuko dugu 160° 15 minutuz.



Bitartean olioztaturiko zartagin batean txuletak (gatzez ondurik) egingo ditugu, bakar bakarrik poroak ixteko asmoz.



Kazola labetik atera eta txuletak sartu (patata, tomate eta tipularen azpian) ardo zuria gaintik botata 75-85 minutuz labera 160º.

Kazola berean zerbitzatu daiteke.