

TXERRIKO GOULASH ARROZA ZURIAREKIN

written by Errezetak



Goulash-a Hungariako errezeta bat da eta idien unaia esan nahi du. Austrohungarien gisu zahar bat da, hasieran haragia, tipula eta txerri gantzarekin egiten zena. Normalean bildots haragia eta Paprika erabiltzen da, errezeta mina eta zapore handikoa. Frogatzea merezi du, hona hemen errezeta.

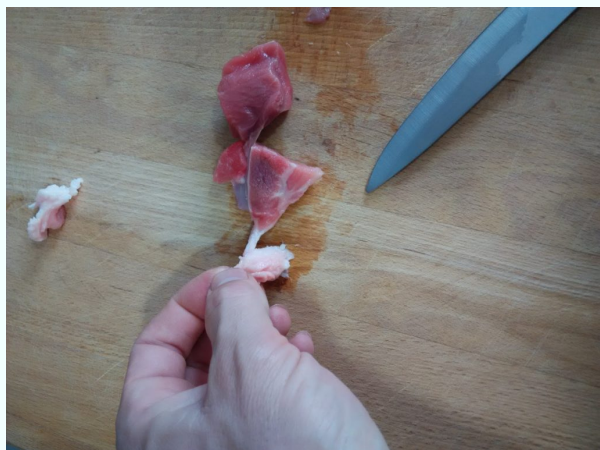
Osagaiak:

6 Perts.

- Gisatzeko txerri haragia 1kgr
- 2 Azenario
- 3 Tomate
- 2 Tipula
- Piper gorri 1
- Piper beltza
- Erramu hosto 1
- Kumino pittin bat.
- Piperrauts gozoa kafe koilaratxo bat
- Esne-gaina 200ml
- Piperrauts mina kafe koilaratxo erdia
- 2 Kaiena
- Basmati arroza
- Haragi salda (behar adina)
- Condado de Almuza Olia
- Txerri gantza 3 koilarakada
- Gatza
- Ura
- Irina

Prestaketa:

1. Harakinari haragia ahoan sartzeko moduko zatitan zatitzea eskatuko diogu. Etxean haragi zatiei lodia kenduko diegu.



2. Haragia piper beltzez eta gatzez ondurik irinetik pasa eta txerri gantzarekin koipetutako zartagin batean frijitu gorritu arte.



3. Tipula brunoisen zatitu, azenarioa xerratan, tomateak eta piper gorria kubotan zatitu. [Condado de almuzarekin](#) aurreko zartagina olioztatu eta azenarioa eta kaienak frijitu 3 minutuz, ondoren tipula eta gatza gaineratuz multzoa potxatu.



4. Tipula kolore horia hartzen duenean **piperrauts** gozoa eta mina gaineratu , bira batzuk eman eta piper gorria, tomatea eta **kuminoa** gaineratuz 5 minutuz egosi eta haragia dugun kazolara dena gaineratu.



5. Haragi salda gehitu justu-justu haragi zatiak estali arte eta erramua, 1-1.5 orduz egosi.



6. Haragia egina dagoenean sutik alderatu eta esne-gaina gehitu.



7. Arroza egosi eta plater batean goulash a eta arroza zuria jarritz zerbitzatu.

