

TXISTORRA KROKETA

written by Errezetak



Txistorra baino bereizgarriagorik ez da izango gure herrian. Bazkari batetik gelditu zitzaigun zati bat izan zen kroketa ezberdin eta zaporetsu bat egiteko arrazoia.

Osagaiak:

- 800ml Esne osoa
- 200ml Esne-gaina
- 120gr Irina
- 120gr Gurina
- 300gr Txistorra
- 4 Gaztatxo
- Gatza
- 2 Arrautza
- Ogi birrindua
- Olio

Denbora: 1 ordu

Prestaketa:

1. Txistorra erditik ireki eta mamia atera. Zartagin batean, su motelean txistorra **oliorik** gabe frijitu, gorde.



2. **Irina**, bahetua, eta **gurina** kazola batera gehitu. Su motelean irabiatu, integratu arte. Ondoren **esnea** eta **esne-gaina** gehitu eta multzoa 15 minutuz irabiatu. Ondoren txistorra eta gaztatxoak gehitu, irabiatu integratu arte. Erretilu betera pasa, eta film gainetik jarriz, hoztean hozkailuan gorde.



3. Erabat hotza dagoenean (nik egun batetik bestera egiten dut), arrautzak hartu eta plater batean irabiatu, besteetan nahi adina ogi birrindua eta irina gehitu. Eskuekin edo bi koilara erabiliz, **kroketei** forma egin. Ondoren lehendabizi, irinetik, ondoren **arrautzatik** pasa eta azkenik **ogi birrindutik**. Zartagin batean behar den olio gehitu eta bero dagoenean, frijitu gorritu arte. Paper xurgatzaile batera atera frijitu ondoren eta zerbitzatu.

