

UNTXIA ARDOAREKIN (BESTE ERREZETA BAT)

written by Errezetak



Untxia beti gustukoa izan dut. Noiz behinka errezeta berriak bilatu eta egiten ditut, beti era berean ez jatearren. Orain dela gutxi amaginarrebak betidanik etxean zuen errezeta liburu bat oparitu zidan eta bertatik ateratako errezeta bat da. Liburu honek betiko errezetak modu errazean eginak ditu, amaginarrebak liburu honekin sukaldatzen ikasi zuen eta bere arrastoak jarraitzen saiatuko naiz. Gaztelaniako errezeta omen da, ea gustukoa duzuen.

Osagaiak:

4 Perts (50 min)

- Untxia 1
- Erramu hosto 1
- Ardo zuri edalontzi bat
- 1/2 koilaratxo piperrauts gozo
- Olio
- Ura edo haragi salda
- Irina
- Gatza
- Piperbeltz ehotua

Prestaketa:

1.Untxia garbi dugula zatitu. [Condado de Almuza](#) rekin olioztaturiko zartagin batean [untxia](#) zatiak gorritu eta buztinezko kazola batean jarri.



2.Untxiaren koipea dugun zartaginean irina gaineratu eta gorritu bezain azkar **ardo zuria** gaineratu eta ur edalontzi bat.



3.Irabiatu eta **irakiten** hasten denetik 3 minutu eduki. Salda iragazki batetik pasa eta untxira gaineratuz, gehitu **erramua**, **piperrautsa**, **piperbeltza** eta **ezkaia**.



3.Su motelean eduki untxia egina eta salda murriztu arte (30 bat min).
Zerbitzatu baino lehen erramu hostoa kendu.

