

# UNTXIA ARTZAIN ERARA

written by Errezetak



Amaren etxean aspaldian edo betidanik egon den liburu batetik hartutako errezeta bikaina.

## Osagaiak:

4 Perts.

1 Untxia

1 Tipula

1 Ogi xerra

1 Erramu hosto

1 Ardo beltz edalontzi

3 Koilarakada ozpina

Olioa

Ura

Baratxuria

Perrexila

Piperbeltza

Koilaratxo erdi pipermin gozoa

## Prestaketa:



Ogi xerra olioztaturiko lapiko batean txigortu ondoren plater batera atera eta bertan ozpina gaineratuz, gorde.



Lapiko bereberan tipula brunoise eran zatiturik dugula potxatu, bitartean motrailuan baratxuria, perrexila, ogia, gatza eta pipermina birrindu.



Untxia garbia eta zatiturik piperminaz hautseztatuz lapikora gehitu.



Bertan dugula, ardoa, erramua, motrailuko multzoa eta estali arte behar adina ur gehituz, bere puntuan egon arte egosi (20-30 min).

Lapikoan zerbitzatu.