

# URDAIAZPIKO ETA ARRAUTZA KROKETAK

written by Errezetak



## Osagaiak:

- 1000ml Esnea
- 120gr Irina
- 120gr Gurina
- 240gr Urdaiazpiko
- 8 Arrautza L
- 1/2 Tipula
- Gatza
- Olioa
- Ogi birrindua
- Intxaur muskatua

## Prestaketa:

1. Kazola bat urez bete, eta ura irakiten hasten denean 4 [arrautza](#) gehitu. Sartu ondoren berriro irakiten hasten denean 10 minutuz egosi, gorde. [Tipula](#) zuritu eta brunoisen zatitu. [Urdaiazpikoa](#) ahal den txikien txikitu, [gurina](#) zati txikietan egin.



---

2.Kazola bat sutan jarri eta gurina gehitu. Urtzean tipula gaineratu, potxatu. Behin tipula biguna dagoenean, urdaiazpikoa gehitu eta azken hau kolorea aldatu arte sukaldatu. Gordeta ditugun arrautzak zuritu eta txikitu, ondoren ahurreko kazolara gaineratu, irabiatu eta, irina gehitu, irabiatu irina kolorea aldatu arte eta ondoren, **esnea** poliki-poliki gaineratu, denbora guztian irabiatuz.



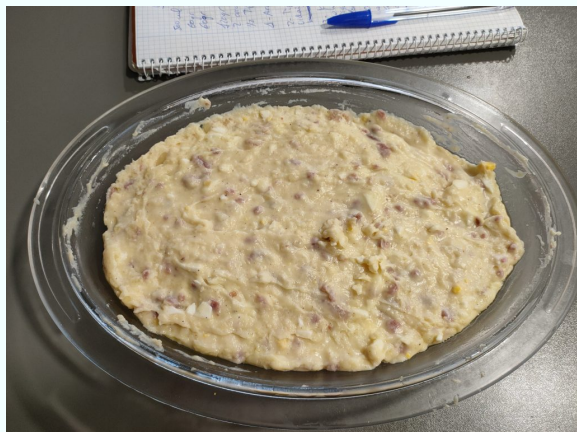
---

3.Esnea erabat integraturik dagoenean, **intxaur muskatua** gehitu eta irabiatu. Irabiatzean zartaginaren paretatik askatzen denean, orea egina egongo da.



---

4.Erretilu bat **olio** edo gurinarekin igurtzi eta orea gehitu, laute eta film bat gaineratik jarri. Ordu pare bat kanpoan utzi eta ondoren hozkailuan gorde. Nik egun batetik bestea uzten dut.



5. Plater batean geratzen diren arrautzak kaskatu eta irabiatu. Beste plater batean ogi birrindua gehitu. Eskuekin edo bi koilara erabiliz, oreka kroketa itxura eman. lehendabizi arrautzatik eta ondoren ogi birrindutik pasa. Olioztaturiko kazola batean frijitu gorritu arte. Frijitu ondoren paper xurgatzaile baten batean, jarri eta ondoren zerbitzatu.

