

# ZERBA KAZOLAN

written by Errezetak



Zerbak etxean jateak izugarrizko liskarrak sortzen zituen. Ala nola, errezetak begiratzeko hasi nintzen, bakarrik egosten genituelako, liskarrak saihesteko asmoz. Errezeta hau aurkitu, prestatu eta zer zoramena. Egun horretatik ez da “mobidarik” izan etxean..beno zerbak dela eta.

## Osagaiak:

4 Perts.

- 1Kgr Zerba
- 2 Egosteko Txorizo
- 1/2 Tipula
- 2 Baratxuri ale
- 1 Koilarakada Irina
- 1/2 Koilaratxo piperrauts gozo
- 1 Koilarakada Tomate
- 1/4 Koilaratxo Kumino
- Gatza
- Olio Condado de Almuza

## Prestaketa:

1. **Zerba** aleak garbirik, erditik zatirik eta ilerik gabe 4m tako luzeran zatitu. Urez eta gatzez onduriko kazola batean 12 minutuz egosi.



---

2.Bitartean, kazola zapal batean [Condado de Almuzarekin](#) olioztatu eta xafletan zatituriko baratxuriak frijitu. Dantzan hasten direnean tipula brunoisen gaineratu, gatzez ondu eta 3 minutuz potxatu. Kolore horixka artzen duenean, lzm lodieran zatitutako [txorizoa](#) gehitu.



---

3.Multzoa sukaldatu eta ia txorizoa egina dagoenean [piperrautsa](#) gehitu, minutu batez sukaldatu eta tomatea gehitu.



---

4.5 Minutuz egosi eta **kuminoa** gehitu. Irina gehitu eta ongi irabiatu.



---

5. Zerbak eta egositako ur pittin bat gaineratu. Saldarentzako testura aurkitu beharko dugu ura gehituz. Multzo berotu eta platerean zerbitzatu.

