

País Vasco

Denbora



50'

Errazioak



4

Egokia



Haurrentzat

Porrusalda kuiarekin

Osagaiak

150 g porru

600 g patata

300 g kuia

Tipula erdi

4 koilarakada oliba-olio birjina estra

800 ml barazki-salda

Gatz apur bat

Euskal Herriko porrusalda-errezetarik tradizionalenetan ez da kuiarik jartzen; bai, ordea, bakailaoa edo legatza. Badira hirugiharra erabiltzen duten beste bertsio batzuk ere.

Plater apala da, udazken eta neguan kontsumitu ohi dena. Haseerako plater edo plater nagusi gisa zerbitzatzen da

Prestatzeko modua

1. Garbitu porrua eta zatitu 2 cm-ko xerratan. Zuritu patatak, garbitu eta moztu dadotan. Zuritu kuia-zatia eta moztu dadotan. Zuritu tipula eta txikitu.
2. Berotu 2 koilarakada olio lapiko zabal batean. Bigundu porrua eta tipula 2 minutuz oliotan gatz apur batekin. Erantsi patatak eta kuia, eta bota gatz apur bat gehiago, nahikotxo, beste 2 koilarakada oliorekin batera. Sueztitu minutu pare batez.
3. Estali saldarekin, jarri estalkia lapikoari eta kozinatu su ertain-txikian 20 minutuz. Begiratu ea nahikoa gatz duen.
4. Bero zerbitza daiteke, edota jalkitzen utzi ordu batzuez, zaporea areagotzeko.

Koilara-plater tipikoa da iberiar penintsulako iparraldeko beste eskualde batzuetan ere, Errioxan, esaterako