

## Gaztela - Mantxa

Denbora



45'

Errazioak



6

Egokia



Haurrentzat

# Patatak perretxikoekin

*Patatak perretxikoekin ohiko platera da perretxiko-garaian, udazkenean*

### Osagaiak

500 g perretxiko

Kilo bat patata

Tipula txiki bat

2 baratxuri-ale

Zopa-koilarakada bat piperrauts gozo

Litro eta erdi barazki-salda

2 ereinotz-hosto

Gatza

Gaztela-Mantxan, esnegorriekin egiten da, baina badago beste perretxiko-barietate batzuekin egitea, bai basokoekin bai landatutakoekin.

## Prestatzeko modua

1. Bigundu tipula eta baratxuriak fin xehatuta olio apur batez bustitako lapiko batean, gatz pitin batekin, 10 bat minutuz su oso txikian. Isuri salda apur bat, ez itsasteko.
2. Zuritu patatak, hautsi edo kraskatu, garbitu eta xukatu. Sartu lapikoan ereinotz-hostoekin batera eta sueztitu 5 minutu inguru.
3. Garbitu perretxikoak eta moztu zerrendatan. Sartu lapikoan, baita piperrautsa ere.
4. Erantsi salda, nahasi eta berotu irakin arte. Kozinatu su ertain-baxuan 40 minutuz.
5. Erdi egosita daudenean, egiaztatu gatz nahikoa dutela; bestela, bota gehiago. Utzi jalkitzen 10 minutu inguru eta zerbitzatu bero.

Lehen platera edo haragi edo  
lekaleen hornigaia izan daiteke.