

Gaztela eta leon

Denbora




45'

Errazioak




6

Alergenoak

 Zereal
glutendunak

 Sulfitoak

 Fruitu lehorrak

Aukerak

 Glutenik gabe

Untxi gisatua arbendolekin

Osagaiak

Untxi bat zatikatuta

3 ogi-xerra

3 tipula

3 baratxuri-ale

50 g arbendol txigortu eta xehatu

100 ml brandy

Litro bat barazki- edo haragi-salda

Oliba-olio birjina estra

Gatza

Piperbeltza

2 zopa-koilarakada perrexil fresko xehatu

Pinazi apur bat txigortuak (hautazkoa)

Untxi gaztearen haragia da estimatuena, samurragoa delako.

Prestatzeko modua

1. Jarri zartaginean olio pixka bat eta gorritu ogia alde bietatik. Jarri eta gorde geroko ogi-xerra zatikatuak almaiz handi batean.
2. Ondu gatzez eta piperrez, nahierara, untxi garbia 6 zatitan moztua (harategian, eskatu horrela mozteko).
3. Ogi-xerrak gorritu diren zartagin berean, zigilatu haragi-puskak, ondo gorrituta egon arte. Atera zartaginetik eta utzi geroko.
4. Zuritu baratxuri-aleak eta sartu almaizean ogi-xerrekin. Erantsi arbendolak eta birrindu, ore bihurtu arte.
5. Zuritu eta xehatu tipulak. Sueztitu untxia zigilatu den olio berean. Gorrituta daudenean, gehitu gatz apur bat, eragin eta frijitu beste 3 minutuz.
6. Isuri brandya tipulari era untxiari saldarekin batera.
7. Gehitu ore birrindua. Beharrezkoa baldin bada, bota gatz eta piperbeltz gehiago, eta kozinatu su txikian 20 bat minutuz. Itzali sua, erantsi eta nahasi perrexila, eta utzi jalkitzen gutxienez 10 minutuz.
8. Zerbitzatu untxia saltsatan ondo bustita eta apur bat txigorturiko pinaziak gainean zabaldua.

Jaki hau untxia egiteko erabilitako saltsa berean prestatutako patatekin eta barazkiekin jan ohi da. Baita arroz irakinarekin eta entsaladekin ere.

Aukerak

Glutenik gabea egiteko, glutenik gabeko ogia erabil daiteke.