

## Murtzia

Denbora



40'

Errazioak



4

# Eltzekari ijitoa

### Osagaiak

300 g txitxirio egosi

Kilo erdi patata

250 g leka

300 g kuia

Tomate heldu bat

Tipula txiki bat

Oliba-olio birjina estra

Ur iragazia

Gatza

Piperrauts-hauts ketua

6 azafrai-hari

Mendafin-hostotxo lehor batzuk

Kantitate handiagoa egin nahi bada, gero izozteko eta arazorik gabe berotzeko, ez erantsi patatak, izoztea eta desizoztea ez baitute ondo jasaten.

## Prestatzeko modua

1. Lapiko handi batean, sartu txitxirioak eta leka garbi eta zatituak, eta egosi gutxi gorabehera hiru ordu laurdenez, patatak zatikatuta eta kuia zuritua dadotan moztuta erantsita. Estali justu urez eta ondu gatz-apur oparoaz, eta irakiten hasten denean jaitsi sua ertain-motelera; estali eta kozinatu 15-20 minutuz, patatak eta kuia bigundu arte.
2. Zartagin batean, prestatu frijitua: sueztitu tipula eta tomate zuritu xehatuak oliotan gatz apur batekin. Tipula gorritutakoan, erantsi koilarakadatxo bat piperrauts sua motel dagoela, ez erretzeko.
3. Sartu frijitua txitxirioak eta gainerako osagaiak dauden lapikoan, bai eta azafrai-hariak eta mendafin lehor pixka bat ere.
4. Kozinatu 8 minutu gehiagoz, itzali sua eta utzi jalkitzen minutu batzuk, estalita, bero zerbitzatu baino lehen.