



IDI ISATSEKO HARIAK

OSAGIAK

(4 pertsonarentzat)

1 Azenario

1 Porru

1 Tipula

oliba-Olio suabea (frijitzeko)

1 koilarakada Irin

1/2 l Ardo beltz

1/2 l Ur

1 kg Idi-isats

Garniziorako:

40 gr Intxaur

40 gr Mahats-pasa

40 gr Kalabaza-pipita

40 gr Orejoi zatitu

20 gr Gurin

PRESTAKETA

Barazkiak (azenarioa, porrua eta tipula) xehatu, eta kazola batean sueztituko ditugu olio-tanta batekin.

Isatsa irinatik pasa, eta frijituko dugu. Barazkiak dauden kazolan sartuko dugu isatsa. Ondoren, ardo beltza botako dugu eta pixkanaka egiten joan dadin utziko dugu, alkohola lurrundu arte.

Ura erantsi, eta estaliko dugu. Presioko eltzean 50 minutu gutxi gorabehera egosiko dugu.

Gero haragia atera, baina saltsa erreduzitzen utziko dugu. Isatsa epel dagoenean, hariak atera, eta gerorako gordeko ditugu.

Isats-hariak berotuko ditugu gatz pixka batekin.

Garnizioa (frutu lehorrak) gurinarekin salteatuko dugu, eta gatza eta piperbeltza botako diogu. Isats-hariak plateraren alde batean jarriko ditugu eta bestean garnizioa.



PREZIOA
HANDIA



DENBORA
70´



ZAILTASUNA
8/10



OSASUNGARRIA
7/10