

## **AXOAREN ERREZETA ETA EGITEKO MODUA**

Osagaiak (4 lagunentzat):

800 gr. txahal edo behi haragi, bizkarkia.

500 gr. tipula

400 gr. pipermorroi fresko

Tomatea (nahi adina)

Ardo zuria, basokada 1

Haragi salda

Olio eta gatz

Egozteko denbora: ordu bete

## **PRESTATZEKO ERA**

Haragia garbitu zainak eta koipea kenduz. Zati txikitan ebaki. Olotan erregosi buztinezko kazolan. Tipulak fin-fin txikitu. Erantsi kazolara. Utzi poliki-poliki biguntzen. Bigundutakoan saldarekin busti lehenik eta ardoarekin gero. Ondu. Piperrak erre eta zuritu, pipitak kendu eta zerrenda finetan ebaki. Gisatura erantsi eta utzi egosten haragia bigundu eta saltsak, eskasa eta lodia izanik, kolore gorri nabarra hartu arte.