



## Legatz albondigak saltsa berdean

### **OSAGAIAK:**

- 750 g legatz, azalik eta arantzarik gabe
- Arrautza 1
- 50 ml esne
- 100 g ogi-mami
- Baratxuri hauts koilarakada 1
- Gustuko perrexil freskoa
- Gatza
- Piperbeltz beltz ehoa
- 75 g ogi birrindu
- Gari-irina, beharrezko kantidadea
- Oliba-olio birjina estra, beharrezko kantidadea
- Tipula 1
- 2 baratxuri ale
- 75 ml ardo zuri
- 500 ml arrain-salda

### **TALDEKIDEAK:**

- Eneko Urbieta
- Sara Antonio

### **PAUSUZ-PAUSU:**

- Legatza oso zati txikietan txikituko dugu.
- Legatza arrautzarekin, esnearekin, ogi-mamiarekin, baratxuri hautsarekin, perrexil fresko xehatuarekin nahasten dugu, eta nahi bezala zipriztintzen. Ogi birrindua gehitu eta masari gorputza emango diogu.
- Albondigei forma eman eta irinetan sartzen ditugu.
- Frijitu albondigak zartaginean, AOVE nahikoarekin, apur bat urreztatu arte.
- Tipula eta baratxuri-hortzak fin-fin txikitu eta zartagin batean AOVEekin bustiko ditugu.
- Ardo zuria gehitu, alkohola lurrundu arte janaria prestatu eta perrexil fresko xehatua bota.
- Arrain-salda sartu eta su ertainean kozinatzen utziko dugu 5 bat minutuz.
- Albondigak zartaginean sartu eta 10 bat minutuz prestatuko ditugu, saltsa pixka bat loditu arte. Perrexil fresko xehatu pixka bat gehiago.