

# AZPIZUNA PIPERBELTZERA

written by Errezetak



Azkeneko errezeta, kostata baina lortu dut, hemendik aurrera gorde gabeko errezetak!!! Covid-19 a dela eta, etxean gordeta egin ditudan errezetak...

4 Perts.

2 Azpizuna (500gr bakoitza)  
100 ml Haragi salda  
200 ml Esne-gain likidoa  
1 Tipula txikia  
50 ml Koñak  
1 Koilara piperbeltza pikor  
20gr Gurina  
Piperbeltza  
Gatza  
20 ml Olioia



Lehendabizi azpizunari koipea kendu, ondoren 3zm tako medailoiak egin, gatz eta piperbeltzaz ondu. Beste batzuetan baino piperbeltza gehiago gehitu, gorde.



Tipula brunoise eran zatitu. Zartagin batera **olioa** (10 ml) eta **gurina** gehitu, beroa dagoenean tipula gaineratu, gatzez ondu eta multzoa potxatu.



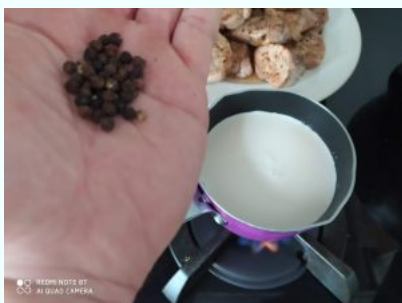
Kolore horixka eskuratzen duenean, sutik aldendu eta gorde.



Zartagin berebean geratzen den olioa gehitu eta su indartsuan medailoiak erre bi aldetik, gorde.



Medailoi guztiak eginak daudenean, **koñak** gehitu, egurrezko koilara batekin itsatsitako haragi edo / eta tipula zatiak askatu (horrela, zartagina garbitu eta saldari izugarrizko zaporea emango dio), gorde.



**Piperbeltza** salda prestatzeko, alde batetik kazola txiki batean **esne-gaina** gehitu eta ondoren piperbeltza. Sutara jarri eta irakiten hasten denean, sua itzali eta plater bat gainean jarri, horrela esne-gaina infusionatuko dugu, piperbeltzaren zaporea hartu dezan, 10 minutuz gorde. Ondoren esne-gaina zartaginari gehitu piper-bolak kenduz (gero bukaeran gehituko ditugu).



Beste kazola batean **haragi-salda** gehitu eta sutan jarri, murriztu nahi dugu (geratzen den salda zapore handiagoa izateko), hasiera duen kantitatearen erdia bukaeran izango dugu, 10 bat minutu.



Zartagina su intentsitate erdian jarri eta esne-gaina irakiten hasten denean, haragi-salda eta tipula gaineratu, handik bi minutuetara haragi medailoiak, suaren intentsitatea jaitsi eta haragia berotu arte eduki.



Lehen kendu ditugun piper-bolak gehitu, zerbitzatu.

