

ETXEKO ZIAPE-SAL TSA EZTITAN

written by Errezetak



Etxeko ziape-saltsa oso errezeta erraza da prestatzen, osagai gutxikoa eta emaitza oso onak ematen dituena. Prestatu ondoren, elaborazioa bi hilabetez gorde daiteke hozkailuan. Ezin hobea da haragi zuri eta barazkiekin batera jateko. Ziape aleak, lur hezeak dituzten klima hotzetan landatzen dira. Bere haziak txikiak eta biribilduak dira. Hiru mostaza mota daude: zuria, beltza eta basatia. Zuria da mundu osoan gehien erabiltzen dena. Hazi horiek ere osorik erabiltzen dira ozpinetan ondutako jakietan edo birrindutako haziak gisatu saltsetara gehitzeko.

Kantitatea: $\frac{1}{2}$ pote

Osagaiak:

- 40g Ziape bolak
- 40gr Ozpina zuria
- 1 Koilara Eztia
- 1 Koilaratxo Kurkuma
- 1 Koilaratxo gatza fina
- 1/4 Koilaratxo Maizena
- 1 Koilaratxo piperbeltza ehotua
- 16gr Olioia
- 120gr Ura

Denbora: 5 min + 12 ordu + 2 egun

Prestaketa:

1. Hurreko egunean tupper edo pote batean [ziape](#) bolak, 40gr ur eta [ozpina](#) gehitu, hozkailuan gorde 72 orduz.



2. Denbora pasata, irabiagailu edalontzi batera gehitu eta **kurkuma**, **gatza** eta **maizena** gehitu, irabiatu.



3. 40gr ur, **eztia**, **piperbeltza** gehitu eta irabiatu. Beste 30gr ur gehitu eta irabiatu. Kazola txiki bat sutan jarri, edalontziaren multzoa gehitu, berotzen hasten denean, **olioa** gehitu poliki-poliki hari fin batez, irabiatzen dugun bitartean, olio emulsionatuz. Pote batera pasa eta hozten denean, hozkailura. Bertan 2 egun eduki kontsumitu baino lehen.

