

MUSKUILUAK MARINEL ERARA

written by Errezetak



Igande batzuetan (oso gutxitan) etxean bermuta hartzen dugu, muskuiluak egiteko haitzaki ederra.

Osagaiak:

4 Perts.

- 600gr Muskuilu garbi eta egosia
- 1 Tipula
- 1 Piper gorria
- 1 Baratxuri alea
- 200ml Ardo zuria
- 4 Koilarakada tomate birrindua
- Muskuiluen ura
- Piperrauts gozoa
- 2 Kaiena
- Gatza
- Olio

Prestaketa:

1. Baratxuria eta tipula zuritu, brunoisen zatitu. Piper gorria garbitu eta brunoisen zatitu.



2. Kazola zapal bati **olioa** gehitu, bero dagoenean baratxuria eta **kaiena** gaineratu, baratxuri zatiak "dantzan" hasten direnean, tipula eta piper gorria gehitu, gatzez ondu eta multzoa potxatu su motelean.



3. Behin multzoa bigun dagoela, **piperrauts** pittin bat gehitu (nik koilaratxo baten laurdena), pittin bat sukaldatu eta segituan **tomatea** gaineratu, 10 minutuz sukaldatu.



4. Ondoren **ardo zuria** eta **muskuiluen** ura gehitu, suaren intentsitatea igo, eta

irakiten hasten denean, muskuiluak gaineratu. Muskuiluak bero daudenean zerbitzatu.

