

MUTURRA BIZKAITAR SALTSAN

written by Errezetak



Ni txikia izanik, askotan aitarekin estafeta kalera joaten ginen Juanito ostatura eta beti muturrak eskatzen zituen. Bertako muturrak egiten saiatu naiz, edo gutxienez, antzekoak...

Osagaiak:

6 Perts.
Kgr 1 Txekor muturra
150gr Urdaiazpiko
150gr txorizo
4 Piper lehor
Kaiena bi ale
Piperrauts gozoa koilaratxo 1
Piperrauts mina koilaratxo 1
2 Tipula
Edalontzi 1 ur
Gatza
Olio

Prestaketa:



Lapiko batean muturra sartu, ureztatu eta gatza eman (koilarakada bat litro bakoitzeko), estali eta 45 minutuz egosi, bitsa ateraz.

Muturra atera, lapikoa garbitu eta berriro egosi baina oraingoan gatzik gabe, 30 minutuz. Presio eltzean sartu eta egosi ordu batez, gorde.

Zartagin batean, tipula baratxuria juliana eran erantsi eta potxatu. **Piperrak** (enbor eta hazirik gabe, eta lehenago 30 minutuz uretan eduki eta gero) erantsi irabiatu eta ura gehitu, 15 minutuz egosi. Denbora pasata irabiagailutik eta txinotik pasa, gorde.



Zartagin batean kaiena aleak, beste tipula brunoise eran zatiturik potxatu, txorizo eta urdaiazpikoa zatitu eta gaineratu (momentu honetan kaiena aleak kendu). Multzoa egina dagoenean, piper salda, piperrautsak gozoa gehitu eta multzoa minutu pare batez egosi.



Muturra zatitu (zatiak ahoan sartzeko neurria izan behar du) gehitu eta minutu pare bat egosi. Lapikoan zerbitzatu dezakegu.