

TXERRI HANKAK BIZKAITAR SALTSAN

written by Errezetak



Txerri hanka lingontek nire koinatarengandik egiten ikasi egin dut. Berak beste saltsa batekin egin zuen, eta niri, probatu bezain laster, Bizkaiko saltsarekin egitea bururatu zitzaidan. Lingote hauek hain daude ondo, ze edozein saltsa jartzen badiozu primeran doakio.

2 Perts.

Osagaiak:

- 4 txerri hanka
- Porru bat
- Azenario bat
- Perrexila
- Piperbeltz ale batzuk
- Gatza
- Olia
- [Bizkaitar saltsa](#)

Denbora: 120 minutu + hozkailuan hozteko denbora. Nik egun batetik bestera prestatzen ditut.

Prestaketa:

1. Hankak harakinari erditik moztea eskatu. Egosten hasi aurretik, zuritu egiten ditugu zikinkeriak kentzeko. Oso ur beroarekin zuritzen dira (zuzenean txorrotatik) edo irakiten, [ozpin](#) zorrotada on bat erantsiz. Errepikatu hau behin baino gehiagotan. Azken biak ozpinik gabe, zapore hori kentzeko. Egosten jarri osagai guztiekin, hau da, [porrua](#) garbirik eta 3 zatitan, [azenarioa](#) zuritu eta 4 zatitan moztu. Eltze azkarrean 1 orduz egosi.

Bitartean bizkaitar saltsa prestatu, [errezeta hemen](#).



2. Behin egosiak daudela, hezurra kendu eta erretilu karratu batean jarri dena (nik kristalezko tuperra erabiltzen dut). Hatz bateko altura eman. Filma jarriko dugu eta pisu pixka bat prentsatzeko. Gorde hozkailuan.



3. Hotza dagoenean tuperretik ateratzean laukizuzen itxura mantenduko du. Plantxa bat sutan jarri eta olio pittin bat gehitu, txerri eskuak bi aldeetatik gorritu, ez du denbora asko egon behar, minutu bat gehienez alde bakoitzeko. Segituan zerbitzatu, eskutxo laukizuzena eta aldamenean bizkaitar saltsa gehituz.

