UNTXIA ZIAPE SALTSAN

written by Errezetak

Errezeta hau egin arte, prestatzen nuen guztia ama, amaginarreba edo liburu batetik atera eta kopiatua zen. Hau errezeta ezberdinen nahaste bat da, errezeta berri bat bilakatuz.

Osagaiak:

4 Perts.
1 Untxia
150 ml Ardo zuria
2 koilarakada ziape (Dijon motakoa bada, hobe)
200ml Esne-gain likidoa
25gr Almendrak
1 Koilarakada limoizko zukua
1 Koilarakada Koñak
1 Edalontzi ur
Ezkai
Olioa
Gatza
Piperbeltza

Prestaketa:

Untxia garbi, zatiturik eta gatzarekin dugula, zartagin olioarekin frijituko dugu, urreztatu arte (egin ahala, lapiko zapal batean ipiniko dugu, ahal den gutxien hozteko).

Frijitu ondoren, ardo zuria lapikora gehitu, bi minutuz egosiz. Ondoren piperbeltza, ezkaia eta ura gehituz 15-20 minutuz multzoa egosiko dugu (edo bigun egon arte)

Katilu batean esne-gaina, ***ziape***, limoi zukua eta koñak nahastu ondoren, almendrak (motrailuan xehatu ondoren) gehitu. Untxiari gaineratu eta 10 min. egosi.

Plater hau, patata frijitu edo arroza zuriarekin zerbitzatu dezakegu