



02/
Clavo
[*Syzygium
aromaticum*]

Eper erregosiak patatekin txirotasunera

OSAGAIAK:

- 4 eper
- 2 baratxuri ale
- Tipula handi 1
- 2 azenario
- Ezkai adar bat
- Ereinotz-orri bat
- 2 iltze usainarekin
- 200ml ardo zuri
- 100 ml ozpin zuri edo sagar
- Maizena koilarakada 1
- Oliba-olioa, gatza eta piperbeltz beltza

TALDEKIDEAK:

- Naroa Guinaldo
- Yeremit Garcia

PAUSUZ-PAUSU:

- Eperrak barrutik garbi egon beharko dira, leporik eta lumarik gabe. Dena den, errepasatu pixka bat, beste lumaren bat kendu behar baduzu.
- Lotu bridatzeko hariarekin, bi hankak elkarrekin eta hegalak gorputzari itsatsita gera daitezen.
- Ziprztindu eperrak eta jarri lapiko batean olio pixka batekin su ertainean. Zoaz haiei buelta ematen sukaldeko pintza batzuen laguntzaz, alde guztietatik zabal daitezen. 10 minutu inguru beharko ditugu.
- Bitartean, tipula erre eta zatitxo txikietan moztu.
- Pela ere baratxuri hortza eta txiki-txiki egin.
- Azenarioak pela itzazu, moztu erditik eta gero xerratan.
- Kendu eperrak aparteko plater baterako prest daudenean, eta olio horretan sartu baratxuriak, tipula eta azenarioak gatz eta piperbeltz pixka batekin batera, eta utzi su ertain-baxuan prestatzen 5 eta 10 minutu bitartean, pixka bat urreztatzen hasi arte.



02/
Clavo
[*Syzygium
aromaticum*]

Eper erregosiak patatekin txirotasunera

- Orain igo sua indartsu egoteko eta bota ardo zuria.
- Itxaron 2-3 minutu alkohola lurrundu arte eta ozpina gehitu eta itxaron 2 minutu gehiago.
- Sartu lapikoan eperrak (azalean ziztatzen dituzue usain-iltzeak, gero erraz aurkitu eta kendu ahal izateko), ereinotz hostoa, ezkai adarra eta nahi bezala eho berri den piperbeltz beltza.
- Eperrak ia erabat urez estali eta prestatu.
- Bitartean, goarnizioa presta dezakezu. Nik, kasu honetan, txanpinoi batzuk salteatu ditut, eta patata hauek ere txirotasunerako prestatu ditut, baina tipula eta piperrik gabe.
- Prest daudenean, atera eperrak beste plater batera, eta kendu eltzetik ereinotz-orria eta usain-iltzeak ere (egiaztatu eper haragian txertatuta jarraitzen duten edo saltsan bilatu behar dituzun).
- Birrindu saltsa eta, loditu nahi baduzu, txikitu egin dezakezu, lapikoa su-eten bidez jarrita, bilatzen duzun testura lortu arte. Prozesua bizkortzeko, maikena-postre koilarakada bat ere nahas dezakezu 4 koilarakada uretan, eta lapikora gehitu, edukia irakiten dagoen bitartean. Mugitu pixka bat eta itxaron su erdian loditu arte.
- Birrindu saltsa eta, komeni dela ikusten baduzu, zintzilikatu edo pasatu txinatar batetik. Probatu ea gatza zuzendu behar duzun.
- Eperrak saltsarekin bezala zerbitzatu ditzakezu, nahiz eta niri eper zatiak erditik zatitzea gustatzen zaidan, eta berriro saltsan sartzea pare bat minutuz, su leunean, ondo bustita gera daitezen.