



09/

Laurel

[*Laurus nobilis*]

Muskuiluak eskabetxean

OSAGIAK:

- 1 kg muskuilu
- 1/2 limoi.
- Piperbeltz postre koilarakada bat ale.
- 4 baratxuri ale.
- Oliba-olioa.

TALDEKIDEAK:

- Edurne
- Naomi
- Jessica
- Aitor

Eskabetxerako

- 80 ml oliba-olio birjina estra.
- 50 ml ardo zuri ozpin.
- 2 koilarakada piperrauts gozo postre.
- 2 baratxuri ale.
- Ereinotz-orri 1.
- 30 ml ardo zuri.
- 60 ml muskuiluak egosteko ura

ELABORACIÓN:

- Muskuiluak garbi jarri estalkia duen kazola edo eltze batean.
- Limoiaren erdia 4 edo 6 zatitan.
- Baratxuriak zanpatzen ditu (azala kendu gabe)
- Jarri lapikoan, muskuiluekin batera, limoia, baratxuriak, piperbeltz beltza eta oliba-olio birjina estra txorrotada bat.
- 6 eta 10 minutu artean behar izaten dira, baina hori ere tamainaren araberakoa izaten da.
- Orain eskabetxearekin goaz. Jarri lapiko txiki edo kazo zabal batean olio, baratxuri-hortzekin batera (berriro larruazalarekin eta zanpatuta) eta ereinotz-hostoarekin batera, eta, su leunean, prestatu baratxuriak apur bat eman arte.



09/
Laurel
[*Laurus nobilis*]

Muskuiluak eskabetxean

- Bitartean, muskuiluei maskorra kendu eta aparteko plater batean gorde, eta salda ere sartu.
- Kendu lapikoa sutatik eta bota piperrautsa.
- Gehitu muskuiluak egosteko salda adierazitako kantitatea ozpinarekin eta ardo zuriarekin batera, jarri sua tenperatura ertain-altuan eta irakitera iristen denean sukaldea 3 minutu gehiago.
- Itzali sua, itxaron 5 minutu, jarri muskuiluak lapikoan, sartu ondo eskabetxearekin, eta, hotzak daudenean momentuan kontsumitu badaitezke ere, utzi gutxienez ordu pare batean giro-tenperaturan atsedean hartzen edo, hobeto, prestatu egun batetik bestera eta gorde hozkailuan zapoak biziago egon daitezten.