

Balearrak

Denbora



30'

Errazioak



4

Oliaigua

Oliaigua Menorca uharteko errezeta tradizionala da. Udako zopa hau erraz eta azkar prestatzen da, eta uharteko antzinako baserritarren sukaldaritzako tipikoa da

Osagaiak

300 ml ur

Oliba-olio birjina estra

Tipula handi bat

2 piper berde

8 udare-tomate

Perrexila

Baratzuriak

Piperbeltza

Piperrautsa

Gatza

Prestatzeko modua

1. Jarri buztinezko kazola bat sutan olio pixka batekin. Olio bero dagoenean, bota tipula eta baratxuriak, alde zurretik zatituta.
2. Tipula apur bat bigundutakoan, erantsi piperrak laukitxotan moztuta.
3. Ondoren, gehitu tomateak, aurretik zurituak, puskatan moztuta eta hazirik gabe.
4. Bota gatz, piperbeltz eta piperrauts pixka bat. Eragin ondo eta utzi su leunean egosten 8 bat minutuz.
5. Gehitu perrexil xehatua eta ura, eta jaitsi sua gutxienekora. Garrantzitsua da ez irakitea, zopa ez mintzeko.
6. Kendu sutatik eta utzi 5 minutu inguru jalkitzen, epel edo giro-tenperaturan zerbitzatu aurretik. Menorcako zopa ogi-xerrez lagunduta jan ohi da.

Hainbat hornigairekin jan ohi da, hala nola pikuekin, meloiarekin edo ogi-puska lehorrekin. Gainera, urtaroaren arabera, hotz edo bero jan daiteke. Izena olio (oli) eta ur (agua) hitzen konbinazioari zor dio.