

Nafarroa

Denbora



30'

Errazioak



4

Alergenoak



Fritu
lehorrak

Aukerak



Beganoa

Orburuak nafarroako erara

Osagaiak

Kilo bat orburu

Tipula txiki bat, xehatuta

Baratxuri-ale bat, xehatuta

200 g urdaiazpiko serrano, xerra loditan

Baso erdi ur

60 g arbendol xehatu

1999an, "Tuterako orburua" Adierazpen Geografiko Babestua (AGB) sortu zen, nabarmentzeko.

Prestatzeko modua

1. Jarri ura kazola batean irakiten, gatz apur batekin eta limoi-zurrusta batekin. Garbitu orburuak eta kendu gogorregiak izan daitezkeen kanpoko hostoak; moztu muturrak eta zurtoinak.
2. Zatitu eta sartu orburuak ura irakiten duen kazolan. 10 minuturen ondoren, atera eta xukatu.
3. Kazola zabal batean, jarri lau koilarakada olio tipula eta baratxuri xehatuekin, eta frijitu gorritu arte.
4. Gehitu urdaiazpiko-takotxoak eta nahasi. Erantsi orburuak, gatz apur bat, baso erdi ur eta arbendol xehatuak.
5. Kozinatu su txikian 15 minutuz eta zerbitzatu bero.–

Aukerak

Bertsio beganorako, ez erabili urdaiazpikoa, eta, nahi izanez gero, piperrauts ketua, ñora-mamia edo piper txorizeroa erants dakioke.