

Murtzia

Denbora



40'

Errazioak



4

Alergenoak



Fruitu
lehorrak



Sulfitoak

Udako odolkia

Osagaiak

2 alberjinia ertain

Tipula bat

2 koilarakada pinazi

Ardo beltza

2 postre-koilarakadatxo

oregano lehor

Piperbeltz beltz ehoa

Gatza

Oliba-olio birjina estra

Udako odolkia Murtziako baratzea aprobetxatzeko hasierako plater edo aperitibo tipikoa da, eta ogiarekin edo tostadekin batera zerbitzatu ohi da.

Prestatzeko modua

1. Garbitu eta lehortu ondo alberjiniak. Baztertu zurtoinaren muturra eta moztu kubo txikitan. Sartu ura irakiten dagoen eltze batean eta bota gatz pitin bat; galdarraztatu minutu gutxi batzuk, biguntzen hasi arte. Xukatu ondo, baztertu egosketa-likidoa eta gorde geroko alberjinia egosiak.

2. Xehatu tipula eta estali oliba-olioz kazola zabal baten hondoa, tipula tenperatura leunean sueztitzeko, gatz-apur oparoa erantsita, 15 bat minutuz, ondo gorritu eta melenga egon arte.

3. Gehitu alberjinia eta pinaziak, busti ardo beltz pixka batekin eta igo sua, alkohola lurrundu arte. Gero, kozinatu su oso txikian 20 minutuz, gutxi gorabehera. Erantsi oregano lehorra eta nahasi, kendu sutatik eta zerbitzatu.

! Odolki esaten bazaio ere, plater hau guztiz begetala da, eta izena bere testurari zor dio, hestebete horrenaren antzekoa baita.