

TXIPIROI BETEAK BERE TINTAN (Eusebi Olarra)

OSAGAIK (4 pertsonarentzat):

- 16 txipiroi (poltsak 10-13 zentimetrokoak)
- 5 tipula handi
- Porru bat
- Piper berde erdia
- 2 arrautza gogor
- Starlux pastilla laurden bat
- 4 koilarakada handi tomate frijitu
- Oliba olioa
- Gatza
- Ogi birrundu pitin bat



TXIPIROIEN GARBIKETA:

Banan-banan, eta kontu handiz garbitzen dira, tinta poltsak kenduz eta hauek ur pixka bat duen baso batean utziz. Behin tinta poltsa kenduta banaketa hau egiten dugu: alde batetik poltsak eta bestetik hankak eta hegatsak.

PRESTAKETA:

Betegarria:

Bi tipula eta erdi, piper erdia eta porrua txikitzen dira. Zartagin batean 5-6 koilarakada oliba olio botatzen ditugu; olio berotzen denean su motelean uzten dugu, noizean behin egurrezko koilara batekin eraginez. Tipula bigun-biguna dagoenean, txikitu ditugun hankak eta hegatsak bertan botatzen dira. Txipiroiak botatzen direnean nahasketak ur pixka bat aterako du, orduan arrautza gogorra txikituta botako dugu, eta behar izanez gero ogi birrundu pixka bat hautsezatu gaintik. Azkenik gatza botako diogu eta dena ongi nahastuko dugu. Txipiroiak zertxobait egiten direnean (kolorez aldatzen direnean) sutatik ateratzen dugu zartagina.

Txipiroiak:

Koilara txiki batez betegarria sartzen dugu poltsetan eta txotx borobil batez ixten ditugu.

Beste alde batetik geratzen zaizkigun tipulak txikitzen ditugu (oraingo honetan tipulak txiki-txiki egin behar ditugu) eta kazolan jartzen ditugu su txikian. Tipulak biguntzen direnean poltsa beteak botatzen ditugu eta su motelean mantentzen ditugu noizean behin egurrezko koilare batekin eraginez (kontu handiz, txotxekin poltsak ez puskatzeko). Hogei minutu daramatenean beste eltze batean berotu dugun tomate botako diogu eta bost minutu geroago txotxak kenduko dizkiegu (dagoeneko poltsak itxita egongo dira). Ondoren Starlux desegina botako dugu eta egurrezko koilara batez dena mugituko dugu. Hamar minutu geroago iragazki eta koilara baten laguntzaz, tinta botako dugu, eta berriro ere dena mugituko dugu. Kazola su txikian mantentzen dugu txipiroien poltsak, sardexka baten laguntzaz, erraz zulatzen diren arte.

On egin!