

LUPIA ERREA LIMOIAREKIN

written by Errezetak



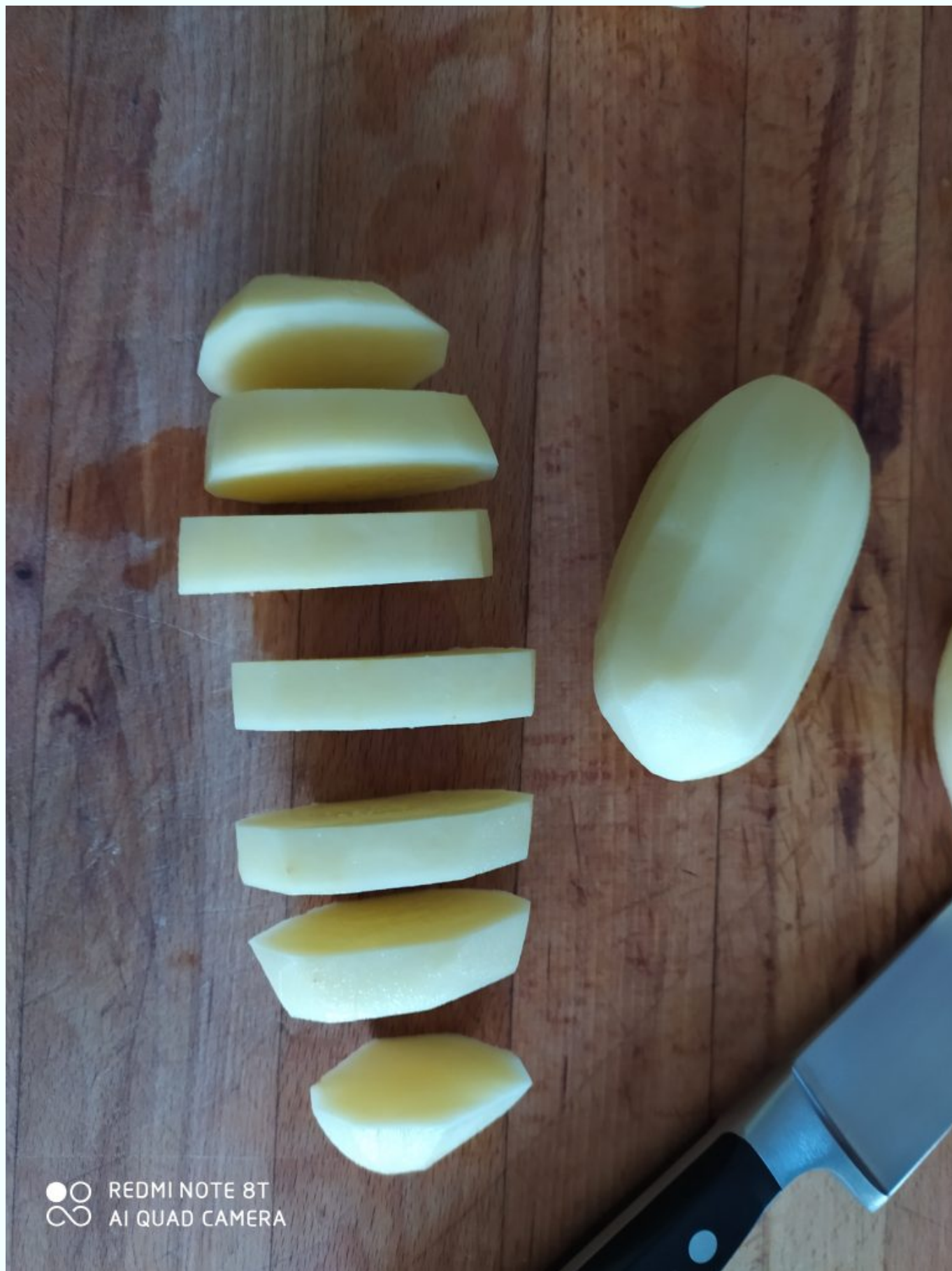
Edozein jaki beti modu berberean prestatzea, izugarri aspertzen nau, askotan errezetak errepikatzen ditut etxean horrela eskatzen dutelako. Gaur, lupia labean egiteko beste modu bat dakar.

Osagaiak:

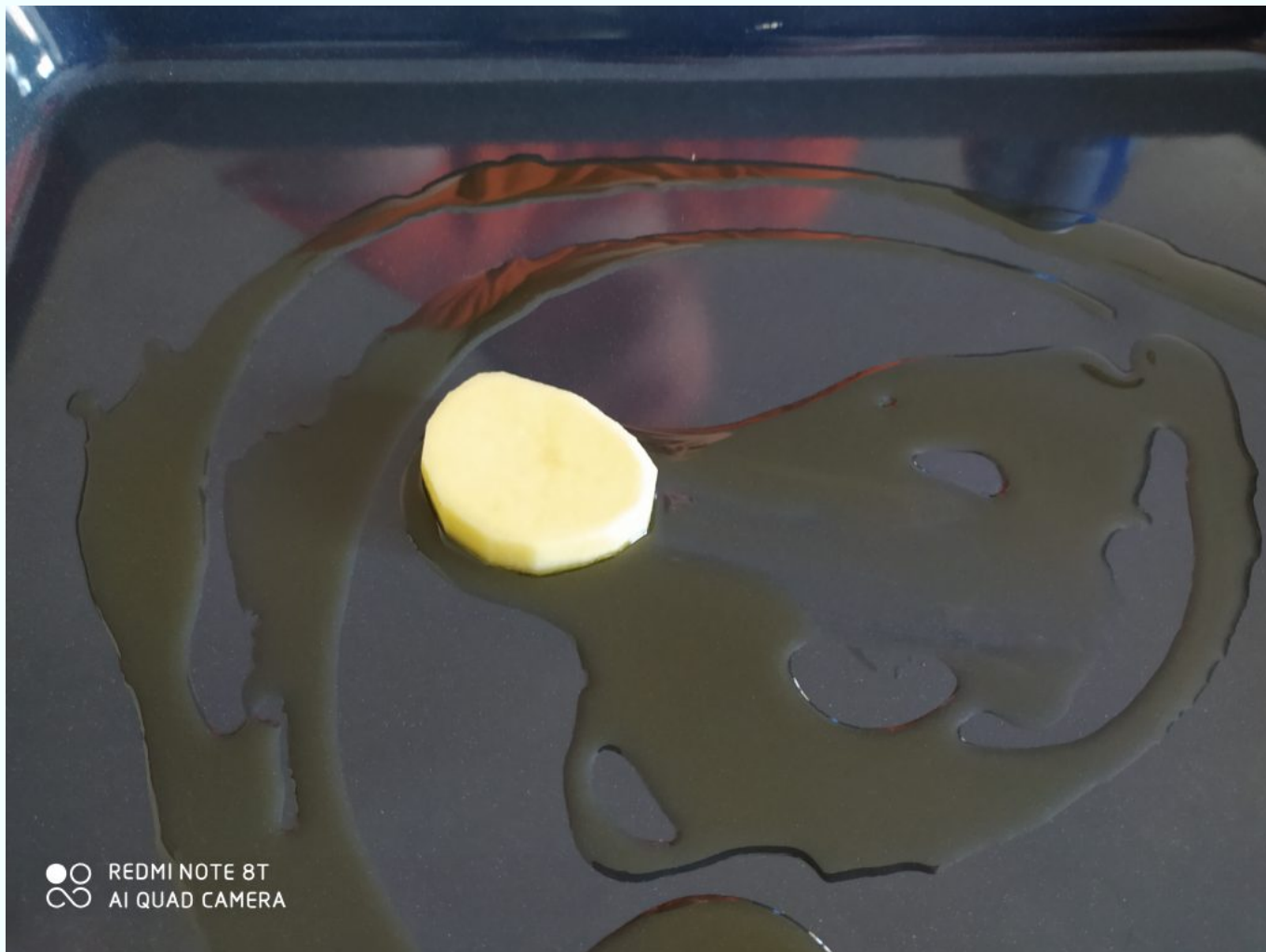
- 2 Lupia
- 6 Patata
- $\frac{1}{2}$ Tipula
- 2 Baratxuri ale
- Erromeroa
- $\frac{1}{2}$ Limoia
- Olioia
- Gatza
- Ardo zuria

Gatza

Prestaketa:



Aurretik labea 200^o tan berotu. Patatak zuritu, garbitu eta zatitu 0,5 zm tako xafletan. Tipula julianan zatitu 0,5zm lodieran. Baratxuriak laminatu, limoia 0,5zm tako xaflek egin (bost edo sei unitate).



Labe erretilu batean, olio gehitu eta hondoa ongi busti. Ondoren patata eta tipula gehitu, gatzez ondu eta ardo zuria gainerik multzoa pittin bat busti.



Gainean lupiak gehituko ditugu, ur hotzean ongi garbirik eta zeharkako ebaketa batzuk egingo dizkiogu, tamainaren arabera, hiru edo lau. Bertan limoi eta baratxuri zatia sartu.



25 minutuz labekatu, tenperatura pittin bat jaitsiz 180°.

Zerbitzatu.