

# LUPIA ERREA

written by Errezetak



Igandeak labean jakiak egiteko erabiltzen ditugu, ala nola, errezeta berriekin jolasteko. Hemen duzue igande bateko emaitza.

## Osagaiak:

6 Perts.

2 Lupia

Perrexila

4 Baratxuri

Ogi birrindua

4 Patata

Ardo zuria

Ura

Gatza

Olioia

Limoia 1

## Prestaketa:

Labea 150<sup>o</sup>tan berotzen jarri. Patatak zurituri, ur hotzetik pasa eta lehortuz, xaflatan zatitu (0.5 zm-tako lodiera emanaz). Labearentzako erretiluan patatak sakabanatu, gatzez ondu eta ura gehituz labera 40 minutuz.



Baratxuri aleak xaflatan zatitu eta perrexila txiki-txiki eginda 3 koilarakada ogi birrinduarekin motrailu batean ongi nahastu.



Lupiak garbirik ditugula labearen erretiluan ipini, gatzez eta limoiaren zukuarekin ondu.





Motrailuaren multzoko nahasturarekin lupiak hautseztatuz labera sartu 220ºtan 20-25 minutuz , edo lupiak urreztatu arte.



Lupiak labetik ateratzean ardo zuria gaintetik isuri. Plater batean patatak eta lupia zati bat jarrita zerbitzatu.