

PATATA PURE KREMATSUA

written by Errezetak



Patata purea bakarrik edo osagarri bezala jan daitekeen jakia dugu. Etxean gehienetan haragiaren osagarri gisa, baina orain dela gutxi gosegarri gisa ezagutu nuen, aurkikuntza izugarria.

6 Perts.

Osagaiak:

- 800gr Patata
- 200ml Esne-gain likidoa
- 100gr Gurina
- 1 Edalontzi patata egosiaren ura

Prestaketa:

1. **Patatak** zuritu eta zati berdineko tamaina duten zatiak egin (horrela momentu berean egosi puntu berbera edukiko dute). Kazola bat ureztatu eta gatzen ondu, berotu eta irakiten hasten denean patatak gehitu, multzoa egosi **txotxa** batekin erraz sastatu arte.



2. Txino bat erabiliz egostearen ura baztertu edalontzi bat izan ezik. Sardexka batekin patatak suntsitu.



3. Kazola berean (lehenago paper xurgatzaile bat pasa) **gurina** eta **esne-gain** likidoa berotu eta nahastu, nahasketa homogeenoa bat lortzeko, orduan patata gehitu, nahasi. Nahi den lodiera gordeta dugun urarekin aurkitu eta gatz puntura utzi. Berehala zerbitzatu edo gorde.

