

PATATA PUREA

written by Errezetak



Patata oso lagungarria da sukaldean. Tuberkulu hoau akonpainamendu gisa jan dezakegu, nagusitzat, eta ona da purean, frijituta, labekatua, egosita...

Osagaiak:

- 800gr Patata
- 200ml Esne osoa
- 100gr Gurina
- 1 Koilaratxo gatza
- 100ml Patata egostearen ura
- 1 Erramu hostoa

Denbora: 25 minutu

Prestaketa:

1. **Patatak** zuritu, 3x3cm zatiak egin. Kazola bat urez bete eta patatak, **gatza** eta **erramu** hostoa gehitu. Irakiten hasten denean, 8 minutuz egosi edo patatak biguna egon arte. Bigunak daudenean, patatak kazolatik atera, sardexka bat erabiliz patatak birrindu. Ondoren esnea gehitu eta **hagatxo** batzuekin multzoa irabiatu.



2. Ahurreko kazola pittin bat garbitu eta sutan jarri, **gurina** gehitu eta hau urtzean, patatak. Hagatxo batzuekin multzoa irabiatu, dena integratua dagoenean, sutik aldendu eta tuper batera pasa, hoztean, hozkailuan gorde erabili arte.

