

VICHISOISE

written by Errezetak



Batazutan barazki motaren bat asko izatean, ez galtzarren, aprobetxamenduko errezetaren bat egitea pentsatu behar da. Honela bururatu egin zitzaidan prru salda hotza egitea, hori bait da , naiz eta izen ponpoxa jarri dioten.

4 Perts.
1 Tipula
4 Porru
2 Patata
30cl Esnegain Likidoa
Gatza
2 cl Oliao
Ogia
Urdaiazpikoa



Tipula eta [porruak](#) garbirik, ahal den fin-finena txikitu.



Olioztaturiko kazola batean aurreko multzoa gehitu, gatzez ondu eta potxatu zu motelean.



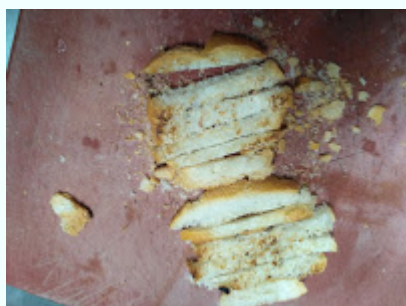
Bigun dagoenean **patatak** zuriturik eta zati txikietan mozturik gehitu, bi minutuz irabiatu eta, **esne-gaina** gaineratu. Multzoa egosi 10 minutuz.



Irabilgailutik pasa eta ondore pure-egiletik. Hozkailuan gorde.



Zartagin batean [urdaiazpikoa](#) pittin bat egin , txikitu, zartagin berberean olio gehitu, bero dagoenean ogia zatiturik frijitu.



Edalontzi batean (hotza badago hobe) porru krema gehitu, ondoren ogi zati bat eta urdaiazpikoa gaineratu. Hozkailuan gorde zerbitzatu arte.

VICHISOISE: Picar la cebolla y los puerros finamente, y añadir aceite a una perola, salar, pochar el conjunto hasta ablandar. Añadir las patatas peladas y cortadas en trozos pequeños, y dejarlo al fuego durante dos minutos, removiendo todo el rato. Añadir nata y cocer las patatas a fuego suave. Pasar por la batidora, colar y reservar en el frigorífico. Cortar pan y freír. En vaso (si puede estar frío mejor, añadir la crema de puerros y una costra de pan, servir.