



# AZPIZUNA PUREAREKIN, ALIGOT ERARA

## OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)  
1 azpizun txerri iberiko  
100 gr patata  
50 gr mozzarella  
50 gr brie gazta  
1 atal baratxuri  
200 ml ur  
20 ml esnegain  
20 gr gurin  
50 gr mahats

## ELABORAZIOA

Patata uretan egosiko dugu, su geldoan bigun-bigun egon arte (20 eta 40 minutu artean, patataren tamainaren arabera).  
Ur guztia xukatu duenean, mozzarella, brie gazta, baratxuri xehatua, esnegaina eta gurina gehituko diogu.

Guztia birrinduko dugu irabiagailuarekin, masa elastiko eta homogenea lortu arte. Eraitza berotan mantenduko dugu.

Azpizuna medailoitan zatituko dugu, eta zartaginean markatuko dugu. Pixka batean salteatuko dugu zartagin berean mahatsekin batera.

Guztia platerean jarri, eta purearekin batera zerbitzatuko dugu.



PREZIOA  
ERTAINA



DENBORA  
45'



ZAILTASUNA  
5/10



OSASUNGARRIA  
6/10