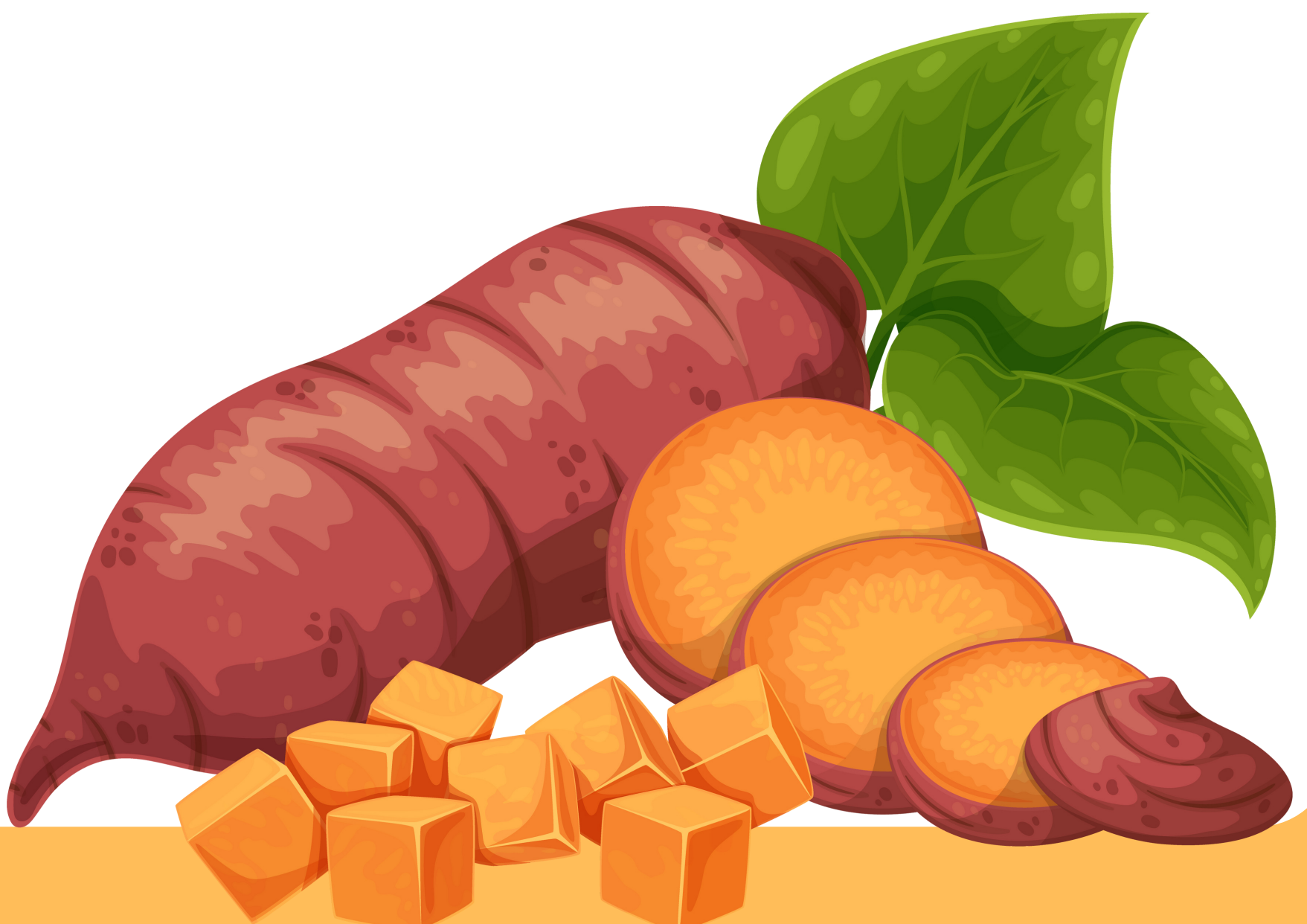


Konta Kontari
gure

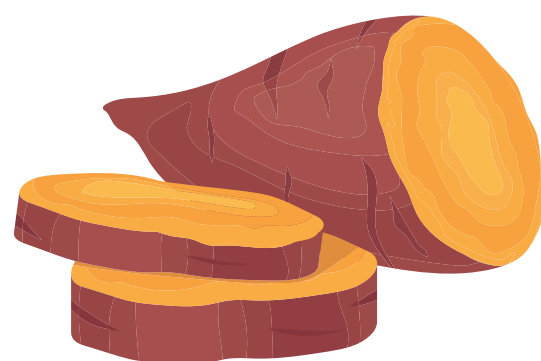
UDAZKENEKO ERREZETA



BONIATO
PUREA

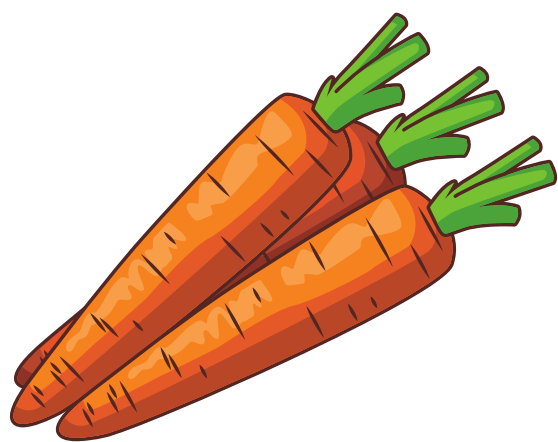


ingredienteak

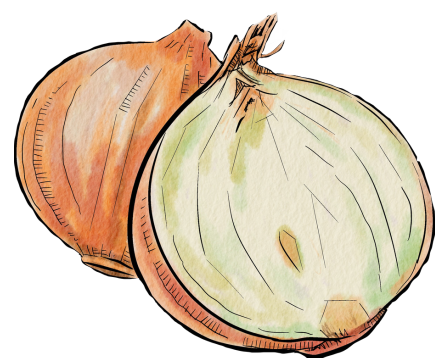


Boniato erdia edo osorik

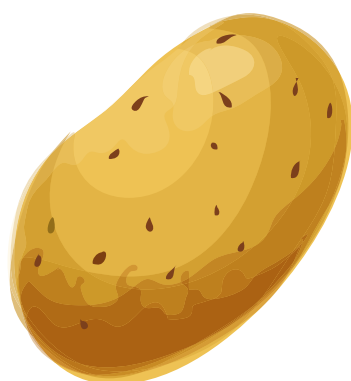
Azenarioak



Tipula



Patatak



Oliba oilioa



Gatza



Piperbeltza



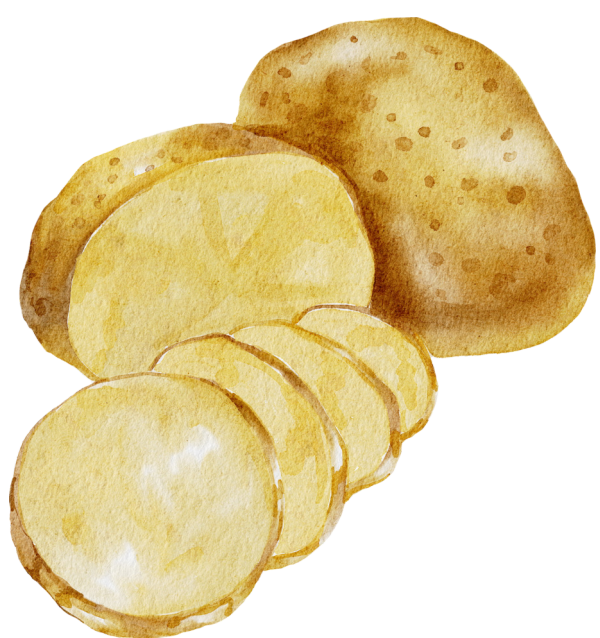
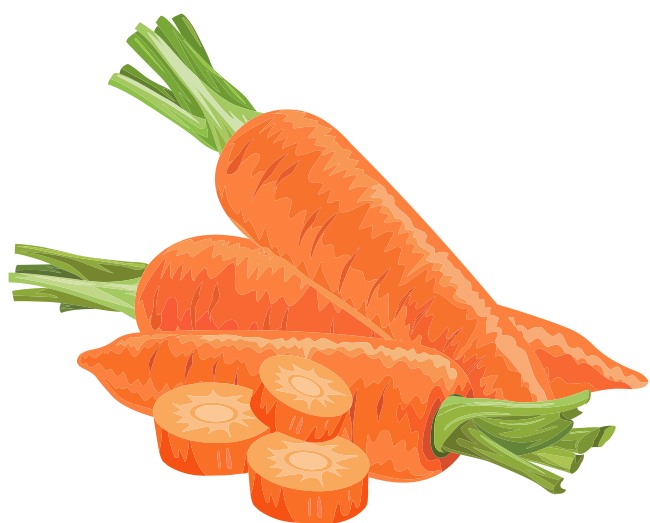
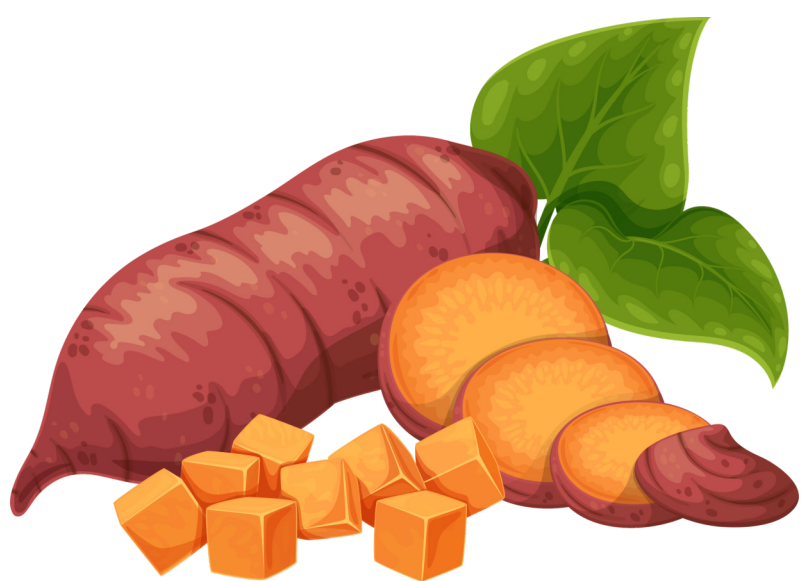
Ura





lehen pausoa

Garbitu, zuritu eta
moztu barazkiak



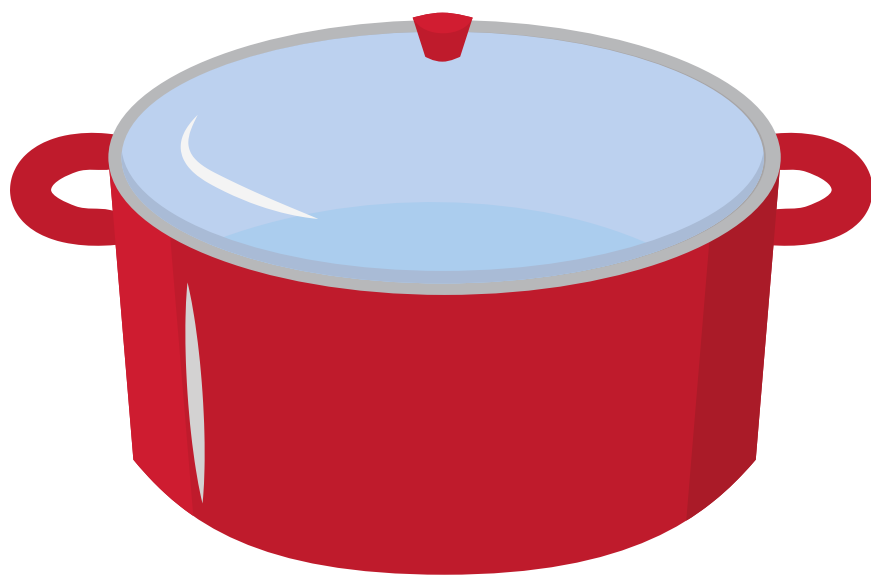
bigarren pausoa

Piztu sua, jarri olio
gutxi-gutxi bat eta
bota barazkiak
lapikoan.



hirugarren pausoa

Utzi barazkiak pizkat
erretzen 4-5 minutu
su epelean.



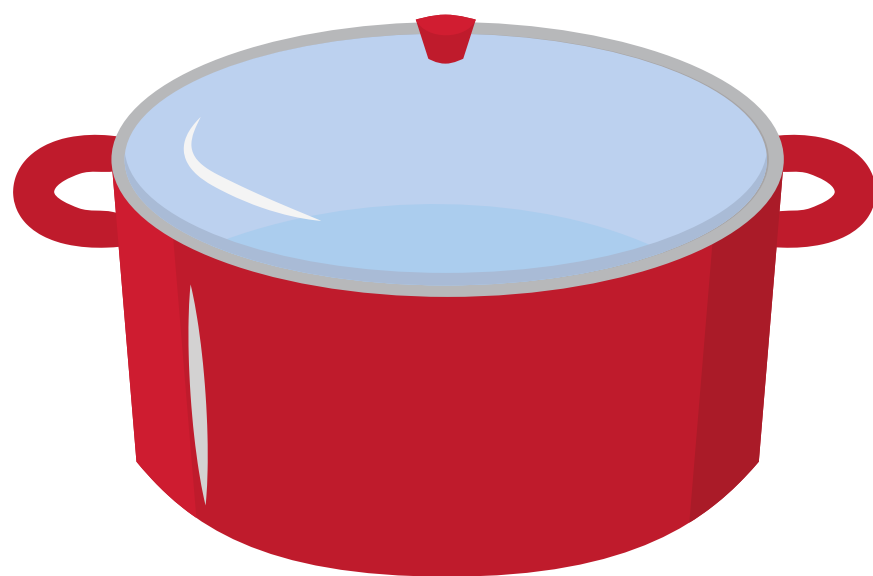
Ondoren bota gatza eta
ura (dena estali arte).



laugarren pausoa

Jarri tapa eta
itxaron barazkiak
eginda egon arte

(labana sartzerakoan
puskatzen direnean)



bostgarren pausoa

Ondoren pasa dena
irabigailutik eta
jarri platerrean.





azkenik...

Nahi baduzu, gehitu
piperbeltza eta olio
gordina gaineratik.



ON EGIN!