

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> AROZ MORO	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2½ cup'i aroz grano grandi</li><li>• 2 cup'i red kidney bean* herbi, hawa</li><li>• 3½ cup'i awa</li><li>• 3 cuch di azeta di olijfi</li><li>• 2 tlp di pasta di tomati</li><li>• 1/8 cup di bell berde gechop</li><li>• 1 kinipi di oregano</li><li>• ½ tlp di konoflok machica</li><li>• 1/8 cup di alcapara</li><li>• 1/8 cup di selder gechop</li><li>• 1 tlp di parsley gechop fini-fini</li><li>• 1 tlp di cilantro gechop fini-fini</li><li>• ½ tlp di blachi thyme</li><li>• 1 cubito di bouillon di galiña</li><li>• 1 tlp di salo</li></ul>	<b>Categoria</b> Plato Lateral
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> * Por uza boonchi blanco, preto of kinchoncho berde.
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Keinta 2 cuch di azeta den un weya hundo cu un bom diki y agrega e bellnan, e oregano, e konoflok, e alcapara, e selder, e parsley, e cilantro, e thyme y e salo. Drei'e mientras bo ta agrega e pasta di tomati.</li><li>2. Agrega e boonchi, mientras bo ta sigui drei y despues agrega e bouillon di galiña. Unavez cu e a keinta bon, agrega e awa y aroz y lag'e cuminza herbe.</li><li>3. Ora cu e cuminza herbe, tap'e cu un tapa cu ta fit bon-bon y lag'e sudder ariba un candela hopi abou pa 20 minuut. No kita e tapa!</li><li>4. Ora cu e 20 minuut pasa, no kita e tapa pero paga e candela y lag'e asina pa 10 minuut mas. Awor bo por kita e tapa y fluff e aroz. Awor bo por pone 1 cuch di azeta di olijfi, e ta optional. Drei'e e bon.</li></ol>	