

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BATATA DUSHI Y KALALU	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 4 tlp di manteca of margarina• 1 siboyo, gechop grof• 2 sprich'i green onion, gechop grof• 2 teench'i konoflok, gechop grof of primi• 1 tlp thyme fresco, gechop grof• 4 tomati, gechop grof• 2 cup'i kalalu*, gechop grof• 2 lb batata dushi, geslice, ¼-in diki• ½ tlp ground allspice• salo y peper na smak	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota * Tambe por uza spinashi.
Instruccionnan <p>1. Pre-calenta e forno na 180°C/350°F. Smelt e manteca of margarina den un panchi grandi y sauté e siboyo, green onion, konoflok, thyme, tomati y e kalalu of spinashi, salo y peper, den e ordo aki. Drei'e bon y kit'e for di e candela.</p> <p>2. Pone mita di e batata dushi den un baki pa horna hunta cu manteca. Basha e mezcla di kalalu ariba y despues sandwich e firmemente cu un otro capa di batata dushi. Sprenglo e cu allspice y tap'e cu waxpaper. Pone den e forno y lag'e horna pa ± 45 minuut of te ora e batata dushi ta dor-n-dor cushina.</p>	