

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BATATA HASA FRANCES	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2/3 cup'i sucu blanco</li><li>• 4 cup'i awa lou</li><li>• 4 batata russet grandi - pela, geslice den strip di ¼ inch</li><li>• 1 cup'i azeta canola pa hasa</li><li>• salo na smak</li></ul>	<b>Categoria</b> Plato Lateral
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> E solucion di e sucu tin algo di haci cu e carbohidratonan, pero haciendo esaki, nan no ta gara mucho azeta, y nan ta keda crujiante. Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Den un conchi grandi, dissolve e sucu den e awa cayente. Laga e batatanan drumi den e awa pa 15 minuut. Saka nan for di awa y seca nan bon ariba un papel di cushina.</li><li>2. Den un planch'i teflon, keinta e azeta bon cayente (190C). Agrega e batata y hasa pa un rato so, drain, y un di dos biaha hasa nan te ora cu nan bira bruin-oro, 5 pa 6 minuut. Drain ariba papel di cushina. Basha salo na smak.</li></ol>	