

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BATATA HORNA 2 BIAHA CU WASABI	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 batata russet grandi cu casca, laba</li><li>• 1½ cup keeshi Monterey Jack kibra, dividi</li><li>• ¾ cup sour cream</li><li>• 2 tlp Dijon mosterd</li><li>• 1 tlp wasabi pasta</li><li>• 1 tlp salo kosher</li><li>• ¼ tlp gr. black pepper</li></ul>	<b>Categoria</b> Plato Lateral
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pencha e batatanan cu un forki pa permiti e steam sali ora nan ta horna, sino e batatanan ta explota.</li><li>2. Horna e batatanan na 350-450°F pa ± 45 minuut. Staka nan cu un forki pa test si nan ta moli paden.</li><li>3. Ora cu nan ta kla, corta nan den mita den e largura y cu un cuchara saka e centro pone den un conchi pa mezcla. Laga un rand di ¼-inch pa e casca no kibra! Pone e batatanan un banda.</li><li>4. Machica e pulpo den e conchi. Agrega e sour cream y mezcla nan bon. Drei aden mita di e keeshi y tur e resto di ingredientenan. Purba su smak y si ta necesario agrega mas wasabi, salo y peper. Jena e mezcla den e casca di e batatanan atrobe. Sprenglo e restante keeshi ariba nan.</li><li>5. Pone e batatanan ariba un baki pa horna y hinka nan atrobe den e forno na e mesun temperatura. E biaha aki ta laga nan pa ± 10 minuut solamente te ora cu e top ta bruin-oro.</li><li>6. Awor bo batatanan horna 2 biaha ta kla pa jammi-jammi.</li></ol>	