

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BATATA HORNA 2 BIAHA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 4 batata grandi pa horna• ½ cup keeshi raspa• 1 cuch manteca• 4 cuch lechi• 4 cuch siboyo ge chop chiki-chikito• 2 cuch green onion, chiki-chikito• 2 slice bacon di kalakuna (opcional)• salo y peper na bo huicio• cheddar cheese pa decora	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pencha e batatanan cu un forki pa permiti e steam sali ora nan ta horna, sino e batatanan ta explota. Corta e bacon na cuadra chikito y hasa te ora cu e ta crocante y pon'e un banda.2. Horna e batatanan den forno na 400°F pa ± 45 minuut. Staka nan cu un forki pa test si nan ta moli paden.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 pa e casca di batata no kibra!4. Mezcla locual bo a saka hunto cu e keeshi raspa, e manteca, e lechi, e siboyo, e green onion y e bacon. Sasona cu salo y peper. E mester keda suave pa maneha. Jena e mezcla den e casca di e batatanan atrobe.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. Decora nan cu e cheddar cheese.6. Awor bo batatanan horna 2 biaha ta kla pa jammi-jammi.	