

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BATATA HORNA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 4 batata grandi pa horna• 2 cuch azeta canola• salo di lama• 4 pida manteca, ± 2 cuch cada uno	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Set e forno na 350°F.2. Laba e batatanan bon y seka nan cu papel di cushina.3. Pencha e batatanan cu un forki 8-10 biaha tur rond. Pone nan den un conchi grandi y basha e azeta ariba, mezcla esaki bon cu bo man. Sprenglo un cantidad generoso di salo ariba nan y mezcla nan bon atrobe.4. Pone e batatanan den e centro di e forno y laga nan horna pa 1 ora te ora nan bira crocante di pafo y moli di paden. <i>Tip:</i> pone un pida aluminio foil bou di e rekki cu e batatanan pa fango loke cay abou. Asina bo ta tene bo forno limpi tambe.5. Ora e batatanan ta kla, saka nan pone ariba un plato grandi. Haci un corta den su largo pero no te na punta. Despues haci un corta mei-mei pa traha un cruz. Primi e batata awor hunto pa habri e buraco y pone e klompi manteca aden.6. Sirbi e batatanan cu un topping di keeshi raspa of boonchi cushina.	