

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BATATA KONOFLOK MACHICA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 cabez hente di konoflok• 1½ lb di batata Russet of Yukon gold, pela y cuartisa• ½ siboyo mediano, na dow• ¼ cup di lechi• ¼ cup di plain yogurt• 1 tlp di rosemary seco• ½ tlp di salo• ½ tlp di bl pepper• ½ tlp di polvo di siboyo	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pre-calenta e forno na 350°F.2. Pela e casca di e konoflok kita afo, lagando e konoflok intacto. Lor'e den u n foil y horna na 350°F pa ± ½ ora. Lag'e fria y separa e teenchinan pa bo saka e pulpo di e konoflok. Primi e pulponan den un conchi chikito, y pone un banda.3. Mientras tanto, pone e batata y siboyo den un weya cu awa. Lag'e cuminza herbe, tap'e y reduci e candela; sudder pa 15-20 minuut of te ora e batatanan pa moli. Drain nan un colado.4. Den un conchi grandi, combina e batatanan, siboyo, pulpo di konoflok, lechi, yogurt, rosemary, salo, peper y polvo di siboyo. Machica nan te ora tur a blend pero ta grueso ainda. Sirbi'e inmediatamente.	