

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta

BATATA MACHICA CU KALALU

Ingredientenan

- 4 batata Idaho grandi, pela, na cubito
- 1 sako kalalu, gechop chikito*
- 4 cuch manteca
- 4 teenchi konoflok, chiki-chikito
- ½ cup lechi koffie
- salo y peper na smak
- ¼ tlp nootmuskaat fresco, raspa

Categoria

Plato Lateral

Sirbi cuanto

4 persona

Nota

* Por uza spinashi tambe.

Instruccionnan

1. Pone e batatanan den un weya y cubri nan cu awa. Basha salo aden y laga nan herbe te ora nan ta moli ± 12 pa 15 minuut.
2. Corta e kalalu of spinashi chikito y herbe of steam nan te ora nan ta moli. Drain y pone un banda.
3. Drain e batatanan y pone nan un banda. Smelt e manteca den e weya cayente, despues agrega e konoflok y cushina pa 2 te 3 minuut. Drei aden e lechi, agrega e kalalu of spinashi separando nan for di otro. Sasona cu salo, peper y nootmuskaat.
4. Agrega e batatanan na e weya y machica nan na e consistencia cu bo ta desea. Bo ta kla!