

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BATATA CU COLIFLOR	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 4 batata mediano, cubito di ½-in• 1 coliflor* med., na floret chikito• 2 cuch azeta olijfi• ¼ tlp turmeric• 2 cuch garam masala• 1 tlp di chat masala• salo na smak• chili polvo na smak• 1½ cup'i awa• cilantro pa decora	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di India.* Bo por uza carot, boonchi berde, cualkier otro berdura.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Keinta e azeta den un pressure cooker.2. Agrega e turmeric y e garam masala. Mezcla nan bon.3. Agrega e batata y e coliflor y drei pa nan cubri cu e masala.4. Agrega salo, chili polvo, chat masala y awa. Mezcla nan bon.5. Tapa e pressure cooker y lag'e dal su prome fluit y paga e candela. Laga e pression baha di su mes den e pressure cooker.6. Habri e pressure cooker y ahusta e salo y otro specerijnan si ta necesario.7. Decora cu cilantro y sirbi cu bo plato preferi.	