

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BATATA CU CREMA DI MAISHI	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 6 batata grandi, corta na dow</li><li>• 1 blek'i 15 ons crem'i maishi Libby's</li><li>• ½ repi di manteca-konoflok</li><li>• 6 slice di belegen kaas</li><li>• 1 man-yen mozarella kibra</li><li>• 2 cuch cheddar cheese kibra</li><li>• keeshi parmesan pa strooi</li><li>• salo na smak</li></ul>	<b>Categoria</b> Plato Lateral
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• E plato lateral aki ta bay bon cu pisca hasa cu sauce crioyo.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Herbe e batata cu salo te ora cu e ta bon pa machica.</li><li>2. Machica e batata cu e manteca-konoflok.</li><li>3. Hunta un baki di horna mediano cu un tiki manteca. Pone mita di e batata machica, basha e bleki di crema di maishi riba dje, pone e slicenan di belegen kaas, strooi e mozarella kibra, e 2 cuch di e cheddar cheese kibra y tap'e cu e otro mita di e batata machica.</li><li>4. Strooi mozarella cheese y keeshi parmesan na smak ariba.</li><li>5. Hink'e sin tapa den forno na 300°F pa ± 40 minuut of te ora cu e haya un capa bunita bruin.</li></ol>	