

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BATATA Y COLIFLOR MACHICA	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 3 batata russet grandi corta na mita den largo</li><li>• 1 cabez di coliflor</li><li>• ¼ tlp di peper blanco</li><li>• ½ barra di margarina</li><li>• salo na smak</li><li>• ½ cup di lechi</li><li>• un pida manteca pa decora</li><li>• un poco ciboyin pa decora</li></ul>	<b>Categoria</b> Plato Lateral
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pone e batatanan herbe cu poco salo y laga nan bira moli.</li><li>2. Bira e coliflor boca abou y corta rond di e troncon pa kita e floretnan. E floretnan mas grandi bo ta corta den mita.</li><li>3. Pone e floretnan den un paila chikito (sin awa!), agrega mita di un barra di manteca y 1 tlp di salo. Pon'e ariba un candela mediano, tapa y laga e coliflor haya un briyante den e manteca. De bez en cuando bo ta drei e (cada 5 minuut) te ora cu e bira moli. Ora cu e ta moli hisa e candela y kita e tapa pa asina e awa cu e a produci, evapora y bo ta keda cu e coliflor y manteca solamente.</li><li>4. Ora cu mayoria di e awa baha, paga e candela y pone awor ¼ tlp di peper y salo na smak. Cuminsa machica con fini of grof cu bo kier.</li><li>5. Agrega e batata na bo coliflor y sigui bati'e. Agrega ½ cup di lechi y dun'e su ultimo bati y kla bo ta pa jammi.</li><li>6. Pone un pida manteca ariba e top y strooi un poco siboyin ariba dje tambe.</li></ol>	