

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BERENHEIN CAPONATA	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 berenhein grandi, corta na cubus</li><li>• ¾ lb di tomati hecho corta cuadra</li><li>• 2 bell pepper cora, geslice</li><li>• 2 bell pepper geel, geslice</li><li>• ¼ lb keeshi mozzarella corta cuadra</li><li>• 1 siboyo grandi, gechop</li><li>• 2 tlp konoflok corta chiki-chikito</li><li>• ½ cup biña blanco seco</li><li>• ¼ cup di azeta di olijfi</li><li>• salo y peper na smak</li></ul>	<b>Categoria</b> Vegetariano
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 pa 5 persona
	<b>Nota</b> Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a>
<b>Instruccionnan</b> <p><b>1. Prepara bo Berenhein</b> Pone e berenheinnan na cubito den un colado y spreglo e di e manera cu e ta ful tapa cu salo. Laga esaki para asina pa 1 ora - e ta saka e smak marga for di e berdura. Unavez cu nan ta kla, hawa bou kranchi y pone nan ariba un papel di cushina y seca nan. Pone e berenheinnan den un solo capa den un baki horna grandi.</p> <p><b>2. Cushiná bo berenhein cu Ingredientenan Caponata</b> Pre-keinta e forno na 375F (190C). Basha e slicenan di bell pepper den e baki horna. Reparti nan ariba e berenhein. Despues, basha e tomatinan y reparti nan. Despues haci mescos cu e siboyo y e konoflok.</p> <p>Siguientemente, pone e keeshi tur rond di e baki den junknan chikito. Awor basha e azeta di olijfi tur caminda ariba e berduranan. Despues, sasona e berduranan cu hopi salo y peper. Pone e baki den e forno y horna pa ½ ora.</p> <p><b>3. Agrega biña na bo Caponata</b> Despues di 30 minuut, saka e baki for di e forno, y basha e ½ cup di biña ariba e baki. Drei e mezcla un poco y despues horna esaki pa un 30 minuut mas.</p> <p>Pon'e ariba un tayo pa sirbi y jammi.</p>	