

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BERENHEIN HORNA INDONESIA	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 berenhein grandi</li><li>• 3 teench'i konoflok gechop of geslice</li><li>• 4 cuch di siboyo gechop chikito</li><li>• 1½ cup di tomati fresco gechop</li><li>• 1 cuch di salo</li><li>• 1 cuch di sucu</li><li>• ¼ tlp di cayenne</li><li>• ½ cup'i awa</li><li>• 2 cuch di azeta canola</li></ul>	<b>Categoria</b> Plato Lateral
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Un receta Indonees. Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a></li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Corta e berenhein den stripnan largo manera dede. Horna nan tapá na 400F te ora cu nan ta moli pero no papa.</li><li>2. Mientras tanto, mezcla den un conchi, e siboyo, konoflok, tomati, salo, sucu, cayenne y awa, y machica nan cu un cuchara di palo te ora cu nan forma un pasta grueso.</li><li>3. Cushiná e pasta di tomati aki den e azeta te ora cu e likido a reduci (± 10 minuut).</li><li>4. Basha e sauce awor ariba e berenhein y sirbi'e mes ora.</li></ol>	