

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BERENHEIN PARMESANO II	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 berenhein grandi• 1 pida grandi keeshi belegen• keeshi parmesano pa strooi• 2 webo bati• ¼ cup di lechi• parsley flakes• ½ tlp polvo di konoflok• sauce marinara*• azeta canola• 1 cup garnach'i pan (Italian style)	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota *Busca e receta aki den e lista. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Slice e berenheinnan na ½ of ¾-inch diki. Strooi salo ariba nan y suavemente freg'e riba e slicenan. Laga nan sinta asina pa por lo menos 30 minuut den un colado. Esaki ta juda saka e exceso di awa den e berenhein y ta corta e acidez.2. Traha e batido di webo dor di mezcla e webo, ¼ cup di lechi, polvo di konoflok y un cantidad generoso di scama di parsley. Si ora bo caba di mezcla nan bon, ainda no tin parsley ta flota riba e superficie, spreglo un poco mas aden.3. Den un baki hanco agrega e garnach'i pan y strooi un poco keeshi parmesano aden y mezcla nan.4. Pasa cada slice di berenhein den e batido di webo te ora tur banda a wordo cubri. Ora sak'e, laga e exceso di batido scuri y pas'e awor den e garnach'i pan pa cubri'e tur caminda. Pone nan ariba un tayo.5. Basha suficiente azeta den un planchi grandi pa ora bo pone e berenheinnan nan wordo cubri pa mita aden. Laga e azeta keinta ariba un candela med-halto.6. Agrega e berenheinnan y laga nan hasa pa 2-3 minuut. Bira nan pa hasa e otro banda pa e mesun tanto tempo. Keda bira nan te ora nan ta igualmente bruin tur dos banda. Pone nan awor ariba un tayo cu papel di cushina pa absorba azeta.7. Slice e blok'i keeshi belegen den slicenan di ± ¼-in diki.8. Basha e sauce marinara den un baki pa horna pa e berenheinnan keda mita sumerhi aden. Bira nan un par di biaha te ora nan ta bon cubri cu e sauce.9. Strooi keeshi parmesan ariba e berenheinnan y distribui e keeshi mozzarella ariba cada un di nan.10. Pre-calenta e forno na 325°F y horna e berenheinnan te ora e pida keeshinan cuminza smelt y bubbel (± 5-10 minuut.) Saka nan awor e ta kla pa sirbi.	