

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BERENHEIN STYLE HAITIANO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 berenhein gr, pela y corta na cubito• ½ tlp salo Kasher• 3 blach'i basil fresco, ge chop• 1 cuch di keeshi parmesan raspa• 1 cuch di parsley fresco ge chop• ¼ tlp di peper• 1 cuch di oregano fresco, chiki-chikito• 1 cuch di thyme fresco, chiki-chikito• 3 tomati, ge chop• 2 siboyo, ge chop chikito• 2 konoflok, corta chiki-chikito• 2 cuch di garnashi fresco di pan• 3 cuch di pasta di tomati	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pre-calenta e forno na 375F.2. Pone e berenhein, salo y blachinan di basil den un weya grandi, y tap'e cu suficiente awa, pero no di mas. Cushiná ariba un candela mediano te ora cu e awa evapora. E ora pone e restante di ingredientenan, excepto e garnach'i pan y e pasta di tomati. Machica e pulpa di e berenhein cu un forki, pa blend e sasonnan bon aden. (No uza un procesado di cuminda of blender pasobra e berenhein lo keda mucho awa).3. Hunta un baki horna cu manteca y basha aden e mezcla di berenhein. Mix e pasta di tomati aden y strooi e garnach'i pan ariba. Pon'e den forno pa 10 te 15 minuut y sirbi'e.	