

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BHINDI MASALA - Jambo Pika	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• ½ lb jambo• 1 cuch di azeta canola• 1 siboyo mediano, gechop• 5 teench'i konoflok• ¼ tlp di cayenne• ½ tlp di turmeric• ½ cuch di ground comino• ½ tlp salo	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Receta for di India. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Haci e jambonan limpi.2. Keinta e azeta den un weya grandi.3. Agrega siboyo, konoflok y cayenne. Hasa ariba un candela mediano te ora cu e ta bruin.4. Drei aden e turmeric y comino y hasa pa 2 minuut.5. Mix aden e jambo y salo.6. Tapa, reduci e candela y laga sudder pa 8 te 10 minuut, mientras cu bo ta sigui drei pa preveni kimamento.	