

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BOONCHI CORA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb boonchi cora (red kidney)• 1 lb rabo di porko• ½ lb carni salá• 1 siboyo grandi, corta na bloki grandi• 3 teenchi konoflok, gechop grof• 2 cup pampuna, bloki grandi• 2 taki selder, corta 2-in largo• ¼ tlp nutmeg (nootmuskaat)• 1 tlp sucu• 1 tlp margarina	Categoria Boonchi
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Sirbi'e cu pan bati, funchi of aroz.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Corta e rabo di porko na 2-in grandi. Corta e carni na cubito di 2-in. Pone nan hunto den awa pa fresca 1 anochi den frigid. Su siguiente dia, tira e awa afo y hawa nan.2. Den un weya grandi cu awa cushina e rabo y e carni ariba un candela mediano, te ora e rabo ta moli. Saka e rabo afo y laga e carni sigi cushina te ora e ta moli. Carni sala ta tarda mas pa bira moli. Ora cu e carni a bira moli, sak'e pone hunto cu e rabo. Tambe bo por pone e carninan den un weya di steam pa 7 minuut.3. Purba e awa den cual bo a caba di herbe e rabo y carni, su salo. Si e ta mucho salo, saka 1 cup y reemplas'e cu 1 cup di awa fresco. Ripiti esaki te ora bo ta satisfecho cu e smak.4. Agrega e boonchi, siboyo, konoflok, selder, nootmuskaat, sucu, margarina, y cushina ariba un candela mediano te ora e boonchinan ta moli.5. Agrega e pampuna, e rabo di porko y e carni y sigi cushina te ora e pampuna ta moli y el a bira un sopi. No mucho awa y no mucho diki.	