

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BOONCHI PRETO CUBANO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 bell berde of cora, of geel• 1 siboyo, (cualkier tipo) chiki-chikito• 4 teenchi konoflok, chiki-chikito• 3 cuch azeta olijfi• 3 tlp polvo comino• 2 tlp vinager di biña cora• 2 blaachi bay (laurel)• ½ bouillon di carni• 1 cup awa• 2 bleki boonchi preto, drain y hawa	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di Cuba. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Agrega e azeta olijfi den un weya mediano ariba un candela mediano. Unabez e azeta a keinta agrega e siboyo y bellnan. Cushina mientras bo ta keda drei'e te ora e bellnan cuminza holi dushi, ± 7 minuut. Agrega e konoflok y drei nan pa ± 1 minuut.2. Agrega e vinager di biña cora, drei'e pa reduci e vinager pa ± 1 minuut. Agrega e comino y drei pa ± 30 seconde y despues agrega e awa, e bouillon y e blaachi laurel.3. Agrega e boonchinan y tap'e parcialmente. Lag'e sudder pa 10-15 minuut. Si e boonchi ta parse bo hopi likido, sigi cushina sin e tapa, mientras bo ta drei'e de bez en cuando, ta ora e ta na bo smak.	