

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Boonchi Wowo Preto cu Porco y Berdura	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• ½ lb boonchi wowo preto• 1½ strip bacon, corta na pida di ½-in• ¼ lb rabo of ribchi• 3 ons smoked ham, na cubito chikito• ½ cup siboyo, chiki-chikito• ½ cup selder, chiki-chikito• ½ cup carot, chiki-chikito• 2 teenchi konoflok, gechop chikito• 4 cups awa• 1 bleki 10 ons tomati gechop cu green chili• ¼ tlp salo, test prome si ta necesario• 1 blachi bay• ¼ tlp comino• ¼ tlp black pepper fresco• cayenne na smak• ½ tlp thyme seco• 1 bosh'i kale (boerenkool), kibra e blachinan	Categoria Boonchi
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pone e boonchinan sook den awa pa un anochi den frigid.2. Den un weya grandi pisa cushina e bacon y e rabo of pecho di porko ariba un candela med-halto pa ± 5 minuut te ora cu e vet di e bacon cuminsa sali. Agrega awor e carot, siboyo y selder y cushina pa 6 -7 minuut te ora cu e bira un tiki moli.3. Agrega awor e konoflok, cushina pa 1 minuut y basha 6 cup di awa friu y despues agrega e boonchi. Hisa e candela halto y agrega e blachi bay, comino, thyme, cayenne y black pepper. Lag'e cuminza herbe y despues baha e candela na low y sudder tapa pa 45 minuut tapa.4. Despues ta kita e tapa y ta pone 1 blek'i tomati gechop cu e green chili aden, ½ tlp di salo (si ta necesario) y lag'e sudder sin tapa te ora cu e ta kla, ± 40 minuut.5. Mientras tanto bo ta gara e boerenkool, kita e parti duro mei-mei y kibra e blachinan na pida-pida chikito. Hawa nan bon den awa y ora saka coi nan di ariba pa bo no gara e santo tambe.6. Corta e ham na cubitonan chikito y ora cu e 40 minuut caba e boonchi mester ta kla tambe. Dal e un brow y agrega e ham awor. Mezcla nan bon y agrega e berdura awor. Pusha nan abou y lag'e cushina te ora cu e berduranan a marchita ± 10 minuut.7. Bo ta kla pa sirbi bo boonchi wowo preto ariba aroz. Jammi-jammi!	