

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta CAROT CU GEMBER BRIYANTE	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb di carot baby*• 2 cuch di manteca / margarina, dividi• ¾ cup'i awa• 2 cuch di honing• 2 cuch di juice di apelsina• ¾ tlp di gember• 1/8 tlp di nootmuskaat• 1/8 tlp di salo• ½ tlp parsley corta fini of flakes	Categoria Berdura
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota * Bo por julienne e carotnan si bo no tin baby carot. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pone 1 cuch di e manteca y awa den un paila. Agrega carot y cushin'e, sin tapa, ariba un candela mediano pa 5 te 6 minuut of te ora cu e carotnan ta un poco moli solamente. Drain.2. Mix honing, juice di apelsina, e restante 1 cuchara di manteca, gember, nootmuskaat y e salo den e paila. Agrega e carotnan.3. Cushiná, sin tapa, ariba un candela mediano pa 4 te 5 minuut, mientras bo ta drei frecuentemente pa e carotnan briya. Sprenglo cu parsley, djis prome cu sirbi'e.	