

# Jammi-Jammi cu Janchi

## Receta

### CHAYOTE SIMPEL

#### Ingredientenan

- 2 chayote, corta na stripnan di ½-in
- 2 cuch azeta olijfi
- 2 teenchi konoflok, chiki-chikito
- ½ siboyo, gechop chikito
- 1 tlp salo
- black pepper fresco na smak
- 1 tlp sucu blanco
- ½ tlp scama pika cora (red pepper flakes), opcional
- 2 cuch vinager biña cora

#### Categoria

Plato Lateral

#### Sirbi cuanto

4 persona

#### Nota

#### Instruccionnan

1. Keinta e azeta den un planchi mediano ariba un candela mediano-halto. Ora cu e azeta ta cayente, agrega e siboyo y konoflok. Ora cu e siboyo cuminza cambia di colo agrega e chayote, salo, peper, sucu y e scamanan di pika cora. Drei tur cos bon den otro y cushina pa 2 te 3 minuut.
2. Agrega e vinager y cushina pa 2 te 3 minuut mas, te ora e chayote ta ligeramente marchita pero ainda firme y cruhiente.
3. Haci un prueba y si mester agrega mas salo of sucu si ta necesario.