

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> COL DUSHI Y ZUUR	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 col</li><li>• salo y peper na smak</li><li>• 2 apel (Granny Smith of McIntosh)</li><li>• 2 cuch di manteca</li><li>• 2 cuch di hariña</li><li>• 4 cuch di sucu bruin</li><li>• 2 cuch di vinager apple cider</li><li>• 2 cup'i awa herbi</li></ul>	<b>Categoria</b> Plato Lateral
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pone e awa herbe den un ketel.</li><li>2. Kita e blachinan di afo for di e col. Despues cort'e den cuatro. Kita e base di e col. Continua pa corta e col mas chikito pa asina e por fit den e procesado di cuminda. Si bo no tin uno, bo por haci esaki na man tambe. Slice nan fini-fini.</li><li>3. Sigui cu e apelnan. Kita e casca y corta nan rond di e base. Despues sigui slice nan den e procesado di cuminda of na man. Slice nan fini-fini.</li><li>4. Keinta e manteca den un planchi grandi ariba un candela med-halto. Sprenglo salo y peper ariba e col y apelnan. Agrega nan na e manteca den e planchi.</li><li>5. Despues bo ta cubri e mezcla cu e awa herbi. Cushiná te ora cu e col ta moli. Despues sprenglo e planchi cu e hariña, sucu y vinager. Boltia nan bon. Sudder pa un 10 minuut mas. Sirbi y gosa di dje.</li></ol>	