

# Jammi-Jammi cu Janchi

## Receta

### Con Pa Traha Guacamole

#### Ingredientenan

- 2 awacati firme-hecho
- 1/3 cup di cilantro fresco gechop fini
- 2 cuch juice di lamunchi fresco
- 2 teench'i konoflok machica
- ½ siboyo cora, corta chiki-chikito
- 1/8 tlp di cayenne pepper (opcional)
- ½ tlp di salo (preferibel di lama)
- ½ tomati, sin simiya y pulpo, gechop grof
- un snijf di black pepper fresco

#### Categoria

Salsa

#### Sirbi cuanto

4 persona

#### Nota

- E palabra guacamole ta deriva di dos palabra Azteca Nahuatl; ahuateml (awacati) y molli (suace). Nahuatl ta e lenga Azteca.

#### Instruccionnan

1. Corta e awacati den mita, saka e simiya y cu un cuchara saka e cuminda pone den un conchi. Cu un forki grandi machica e awacati grof. E mester keda cu djonk. Drei aden e cilantro, juice di lamunchi, konoflok, siboyo, tomati, cayenne, e salo y peper pa bo traha e guacamole.
2. Bo por uza e guacamole cu chips, galiña of steak ariba gril.