

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
CON PA TRAHA GHEE (Manteca Clarifica)	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 lb manteca organico, sin salo di bon calidad• 1 container (mas miho sterilisa)• 1 cheesecloth• 1 cuch di palo	Categoria Herment
	Sirbi cuanto Multiple
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Pa hendenan cu tin intolerancia pa lactoce, manteca clarifica ta un bon solucion.• Su 'boiling point' ta hopi halto, pues ta haci'e masha bon pa cushina.• E ta bon pa sauté, drei-hasa y hopi otro uzonan mas den bo cushina.• Semper uza cuchara limpi pa saka e ghee y nunca uza cuchara muha. Wak pa awa no bay den bo ghee.• Bo por ward'e tapá pa hopi tempo den kashi of den frigid.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pone e manteca den un weya pa traha sauce mediano hundo, cu fondo diki ariba un candela medium-low y lag'e smelt ful sin tapa. E mester keda cushina di tal manera cu bo ta keda tend'e sputter y krak constantemente.2. Despues di un par di minuut e manteca ta cumenza clarifica, esey kier men cu e particulonan solido den e lechi ta cumenza separa y e ta bira un likido kla cu bo por mira dor. De bez en cuando hala e foam ariba cu e cuchara di palo pa wak con transparente e manteca ta gesmelt. No drei'e si! E objetivo ta pa mira e transparencia.3. Ora cu e manteca tin un colo di oro transparente, y masha poco foam a keda riba e superficie, e ghee ta kla. Bo lo nota cu e tin un holo di popcorn. E sputter y e krakmento a kalma tambe. Esaki ta tuma ± 30 minuut.4. Kit'e mes ora for di e canela y lag'e fria un poco. Prepara e cheesecloth ariba e container den cua e ta bay. Mara e cheesecloth bon pa e no cay.5. Poco-poco basha e likido di manteca ariba e cheesecloth y asina bo ta keda cu solamente e azeta colo di oro den e container. Bo ghee ta kla!	