

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Concomber Stoba cu Rabo di Baka	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1½ lb di rabo• 2 pak'i concomber• 4 ons di margarina (1 repi)• 1 siboyo• season all• Ketchap Mani• Garlic powder• un tiki comino• 2 pida cilantro• 1 cup'i awa	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 pa 5 persona
	Nota Sirbi cu: <ul style="list-style-type: none">• Banana hasa• Aroz• Awacati Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan Concomber: <ul style="list-style-type: none">• Haci e concombengan limpi.• Den un weya di hero ta pon'e manteca cu siboyo hunto cu e concomber ariba candela med-halto.• Pone season all, polvo di konoflok, comino, cilantro y ketjap mani.• mezcla esakinan den e weya. Rabo: <ul style="list-style-type: none">• Kita tur extra vet di e rabo.• Steam'e 5 min. cu siboyo y konoflok y 1 cup'i awa.• Ora cu concomber ta birando glas bo ta pone e rabo di baka aden.	