

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta CORNISH GAME HEN ACAPULCO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 cuch di season all• 1 cuch polvo di konoflok• ½ cup azeta di olijfi• juice di 1 lamunchi• 1 cuch di ground coriander seeds• 1 cuch di comino• 2½ cuch di oregano seco• ½ pa 1 tlp cayenne pepper• 4 game hen hente• salo na smak<ul style="list-style-type: none">• 8 ons di sour cream mezcla cu 4 cuch di salsa pa garnish• 1 awacati geslice• 4 batata mediano	Categoria Pahra
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pa e sauce, blend e prome 8 ingredientenan te ora nan ta liso. Agrega salo na smak.2. Pre-calenta e forno. Den un baki ovenproof ta hunta e game hennan paden y pafu cu e sauce y laga nan sasona mas cu por. Despues ta hinka nan den forno y laga nan te ora nan ta bruin. Keda sauce nan. E prome ½ ora ta lag'e tapá, despues ta kita e tapa pa e coi su colo bunita.3. Pa sirbi, garnish cu e mezcla di sour cream cu e salsa. Tambe e awacati corta chikito.4. Herbe e 4 batatanan cu casca y salo, corta nan chikito y garnish cu siboyin corta chikito.	