

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> DEDITONAN DI BERENHEIN HASA	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• un berenhein medium size</li><li>• un poco salo</li><li>• un webo bati</li><li>• garnachi di 3 pan bieu</li></ul>	<b>Categoria</b> Plato Lateral
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a>
<b>Instruccionnan</b> <p><b>1. Laba y slice berenhein</b> Ora bo scohe un berenhein, e berenhein mester veer bek ora cu bo primi ariba dje. Laba e berenhein y corta e cabez y atras. Pa traha dedito, corta slicenan largo. Despues corta cada slice den tres y despues den mita, pasobra nos kier nan den size di un dede.</p> <p><b>2. Reduci e humedad di e berenhein</b> Tira nan den un colado y pone salo ariba nan. Laga e berenhein sinta pa 30 minuut, esaki lo juda reduci e humedad paden di e berenhein. Despues laba nan y seca nan cu papel di cushina.</p> <p><b>3. Paneer e berenhein</b> Siguiientemente nos ta paneer e berenhein. Nos ta usa garnach'i pan cu poco salo y peper. Prome dip e dede den un webo bati cu un man. Despues uza e otro man pa cubri e dede muha cu e garnach'i pan. Asina bo tin un man muha y un man seco. Traha mas tanto dedito cu bo por y pone nan den frigid pa 30 minuut.</p> <p><b>4. Hasa berenhein</b> Basha 1 inch di azeta den un planchi ariba un candela halto. Ora cu e azeta ta cayente, pone e pida berenheinnan den e azeta, y hasa pa 2 te 3 minuut te ora cu e parti abou ta oro-bruin. Flip nan over pa haci tur dos banda. Ora cu tur dos banda ta bruin, cuidadosamente kita e deditonan y pone nan ariba un papel di cushina pa nan drain.</p> <p>Awor nan ta kla pa wordo comi asina mes, of cu un dip di bo sauce favorito!</p>	