

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta ERWTENSOEP - SNERT	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb. spliterwten• 2 siboyo grandi corta grof• 2 carot grandi corta chikito• 2 prei, corta chikito• 1 knolselderij, corta na blokki chikito• 1 man-jen blachi selder, gehop grof• 2 blachi laurier (bay)• 500 gr hamschijf cu weso of pata di porco• 2 batata med. na blokki chikito• ½ lb loinribs, corta den mita• 1 rookworst hente• 4 bacon corta chikito• salo na huicio• bl. pepper na huicio• 2½ ltr. awa	Categoria Sopi
	Sirbi cuanto 4-6 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• E snert ta mas dushi si bo com'e un dia despues.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Spula e boonchinan bon bou awa. Pone e boonchi, hamschijf y loinribs den un weya cu 2½ liter di awa. Lage cuminza herbe y kita e scumanan for di ariba e awa. Despues di un paar di minuut of ora cu ela stop di scuma agrega e blachinan laurier, baha e candela y lage sigi sudder.2. Agrega e batata, knolselderij, carot, ½ cuchara salo, siboyo y prei na e sopi. Laga tur cos keda herbe ariba un candela abou pa 1½-2 ora (e por ta mas tambe) of te ora cu e boonchinan ta moli. Saka tur weso cu ta los y e blachi lauriernan afo. Laga e weso cu e tuti di e hamschijf aden, semper tin un amante pa esaki. Saka e loinribs afo y ora cu e ta poco friu, kita e carni for di e wesonan y corta nan na pidanan chikito y pone bek den e weya. Agrega awor e bacon tambe. Sasona cu salo y peper na smak.3. 15 Minuut prome cu e sopi ta kla bo ta agrega e rookworst. Despues bo ta sake pa corte den slicenan chikito. Agrega awor e selder. Paga e candela. Drei tur cos bon den otro.4. Laga e sopi fria prome cu bo pone den frigid.5. Su mayan keinta e sopi ariba un candela abou mientras bo ta keda drei e regularmente. Si e ta mucho diki bo por agrega awa poco-poco na dje.6. Sirbi e snert cu roggebrood.	