

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
GRATIN DI BATATA DUSHI Y LEEK	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• ½ lb batata dushi of yams, pela• ¾ lb di batata Idaho, pela, den awa• ½ lb leek, na mita den largo y geslice na pidanan di ¼-in , gesoak den awa• 1 cuch manteca sin salo• 1 cuch azeta olijfi• 1/8 cup konoflok, chiki-chikito• 1 cup'i heavy cream• 1/3 cup dried currant (krent) of pruum chiki-chikito• 1/8 cup thyme fresco• salo y bl pepper na smak	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <p>1. Saka e leek for di e awa y bati tur santo for di dje. Drain e den un colado. Smelt e manteca y azeta di olijfi den un weya grandi ariba un candela mediano y drei e leek y konofloknan aden. Tap'e y baha e candela. Lag'e cushina poco-poco, drei'e de bez en cuando te ora cu e leeknan ta moli, ± 5 minuut. Agrega e crema, lag'e cuminsa sudder, y cushina ariba un candela abou pa 5 minuut. Drei aden awor e currants of pruum, thyme fresco, salo y peper na smak. Pone un banda.</p> <p>2. Pre-calenta e forno na 350°F. Hunta un caserola bon cu manteca. Slice e batata dushi ¼-in diki. Haci mescos cu e batatanan. Aregla un capa di Idaho batata ariba e fondo di e caserola. Sasona liheramente cu salo y peper, despues basha 2 cuch di e crema di leek ariba nan. Ripiti esaki cu e batata dushi: un capa di dje, sason y 2 cuchara di e crema di leek ariba.</p> <p>3. Sigi haci asina te ora cu bo a uza tur. Uza bo man of un spatuladi rubber, primi e batatanan firmemente abou. Sprenglo e restante di e crema di leek over di e capa mas ariba. Horn'e pa 50 - 60 minuut, te ora cu e gratin ta bubble rond di e rand y un cuchiu ta corte facilmente. Sak'e for di e forno y lage sinta pa 15 minuut.</p> <p>4. Slice e gratin den wedge of square y sirbi. Bo por sirbi'e otro dia, keinte di nobo den forno na 300°F.</p>	