

# Jammi-Jammi cu Janchi

## Receta

### JAMBO CURRY CU SIBOYO

#### Ingredientenan

- ½ lb jambo, corta den slice ½-in diki
- 1 cuch di azeta canola
- 1 siboyo mediano, cuartisa y geslice
- ¼ tlp di cayenne
- ¼ tlp di turmeric
- ¼ tlp di curry polvo
- salo y peper, na smak
- 2 cuch di awa

#### Categoria

Plato Lateral

#### Sirbi cuanto

4 persona

#### Nota

Cu amor di <http://www.aruba4you.com>

#### Instruccionnan

1. Combina e cayenne, turmeric, curry, salo y peper den e awa y drei nan bon.
2. Keinta e azeta den un wok of planchi non-stick ariba un candela med-halto; agrega e siboyonan y despues e jambo y hasa pa 10 minuut, drei cu frecuencia pa e no pega. Ora cu e jambo bira bruin ligeramente, agrega e mezcla di ingredientenan.
3. Agrega 1 cuch di azeta si ta necesario y continua cushiná pa un 3 minuut mas, of te ora cu e siboyonan ta moli.