

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> JAMBO HASA	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1½ lb di jambo fresco</li><li>• azeta canola pa hasa</li><li>• ½ tlp di salo</li><li>• ¼ tlp di bl. peper</li><li>• ½ cup di hariña geel</li><li>• 1 cuch di hariña di uso multiple</li><li>• 1 cuch di Cajun*</li></ul> *Ingredientenan pa 1 cuch di Cajun: <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 tlp di oregano seco</li><li>• ½ tlp di thyme seco</li><li>• ½ tlp di polvo di konoflok</li><li>• ¼ tlp di paprika</li><li>• ¼ tlp di mosterd seco</li><li>• 1/8 tlp di comino</li><li>• 1/8 tlp di allspice</li><li>• 1/8 tlp di cayenne</li><li>• 1/8 tlp di bl. pepper</li><li>• 1/8 tlp di salo</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> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pone e jambonan den un papel di cushina y despues pone nan den un sako di plastic habri. Warda nan awor den frigid.</li><li>2. Laba y trim e jambonan y corta nan den mita den largura.</li><li>3. Sasona cu ½ tlp di salo y ¼ tlp di bl. peper. Den un tayo of conchi no hundo, combina e cup di hariña geel y e cuch di hariña di uso multiple. Pa extra sabor, agrega e specerijnan di Cajun na e conchi. Si bo falta algun, no ta nada. Uza esunnan cu bo ta gusta. Despues, lora e jambonan den e mezcla.</li><li>4. Den un planchi grandi ariba un candela med-halto, keinta suficiente azeta pa tapa e jambonan. E ora pone e jambonan gecoat den e planchi y laganan hasa te ora nan ta di colo oro-bruin. Bo jambonan ta kla!</li><li>5. Bo por warda nan den frigid pa 3-4 dia.</li></ol>	