

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> JAMBO Stoba cu Tomati y Cilantro	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb di jambo</li><li>• 1 blek'i 14 ons (400 gr) tomati gechop cu siboyo y konoflok</li><li>• 1 kinipi generoso di gr. cinnamon</li><li>• 1 kinipi generoso di gr. comino</li><li>• 1 kinipi generoso di gr. clabo</li><li>• 6 cuch di cilantro gechop grof</li><li>• salo y peper na smak</li><li>• 4 slice di lamunchi pa decora</li></ul>	<b>Categoria</b> Plato Lateral
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Keinta e tomatinan, cinnamon, comino y e clabonan cu mita di e cilantro den un planchi grandi. Despues sasona na smak cu salo y peper y lag'e cuminsa herbe.</li><li>2. Agrega e jambo y cushina, mientras bo ta drei e constantemente pa 1-2 minuut. Baha e candela na low, lag'e sudder, drei de bez en cuando pa 20-30 minuut, te ora cu e jambonan ta moli.</li><li>3. Haci un test di smak pa e specerijnan y e sason y ahusta nan si ta necesario. Drei aden awor e restante cilantro. Sirbi'e cayente, lou of hasta friu.</li><li>4. Primi lamunchi ariba si bo ta desea.</li></ol>	