

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta KALÁ	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1½ cup boonchi wowo preto• 2 blanco di webo• ¾ cuch di salo• ½ tlp di cayenne pepper of• 1 madam Jeannet• azeta vegetal pa hasa	Categoria Pasaboca
	Sirbi cuanto multiple
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Laga e boonchinan 1 anochi den awa den frigid.2. Ora bo ta kla pa cuminza; pela, kita e casca di e boonchinan.3. Pone e boonchinan pelá den un procesado di cuminda y mula nan fini-fini. (Si bo tin un pida promente fresco mula esaki huntu cu nan). Ora ta kla ta basha esaki den un conchi grandi.4. Bati e blanco di webo y pon'e den e boonchi mula. Agrega e cayenne pepper y e salo na e mezcla. Bati e mezcla bon te ora bo sinti cu e a keda suave.5. Keinta e azeta den un weya y lag'e bira hopi cayente. Coi un cuchara di e mezcla di boonchi y pon'e den e weya cu azeta cayente. Keda haci asina y laga nan hasa te ora nan ta oro-bruin.6. Saka nan pone ariba un tayo cu papel di cushina y kla bo ta pa jammi-jammi bo kalanan.	