

Jammi-Jammi cu Janchi

| | |
|--|--|
| Receta KERRI-KERRI | |
| Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb di cualkier pisca• salo na smak• 2 siboyo, dividi• 2 pida selder, dividi• 1 promenton, corta na bloki• 4 teench'i konoflok, corta chikito• 3 pida cilantro, corta grof• 1 tlp di thyme, corta chiki-chikito• 3 sprich'i green onion, corta grof• 2 carot, corta chikito• 10 blachi basil, gechop grof• rucu na smak• 1/8 tlp di cayenne pepper• alcapara na smak• 4 ons di margarina (1 repi)• ground bl. pepper na smak | Categoria Marisco |
| | Sirbi cuanto 4 pa 5 persona |
| | Nota Por sirbi'e cu: <ul style="list-style-type: none">• aroz• banana hasa• awacati• carot gesteam• concomber/siboyo dushi-zuur Cu amor di http://www.aruba4you.com |
| Instruccionnan <p>Herbe e piska te ora cu e ta blanco y ta kibra facil cu:</p> <ul style="list-style-type: none">• salo na smak• 5 blach'i basil• 1 siboyo, cuartisa• 2 konoflok hente• 1 pida selder corta grandi <p>Ora e piska ta kla y a fria, bo ta pleister'e y saka tur su wesonan.</p> <p>Corta apart:</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 siboyo, gechop grof• 1 pida selder, gechop grof• 1 promenton berde• 4 teench'i konoflok• 3 sprichi cilantro• 2 carot• thyme• 3 sprich'i green onion• 5 blach'i basil <p>Sasona e piska apart cu:</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 cuch season all• ½ tlp polvo di konoflok• 1 tlp masala <p>Pone e manteca den e weya di hero y ora cu e ta bon cayente, pone tur cos aden. Brow y laga hasa un tiki. Despues ta tira e piska gepleister. Ta agrega rucu, bl pepper y alcapara. Check su smak y si ta necesario pone mas season all.</p> | |