

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta LENGA PICANTE	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lenga di baca• 1 tlp di oregano• 1 tlp di salo• 1 tlp di thyme• ½ tlp di black pepper• 2 teench'i konoflok, machica• 1 siboyo grandi, geslice• 2 cuch di azeta di olijfi• ¼ tlp di cayenne• 1 bell pepper cora med, na bloki• 1 lb tomati, pela y sin simia, corta fini	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Sirbi cu aroz blanco of moro. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <p>1. Prome cu cuminsa cushiná: Herbe e lenganan te ora cu nan ta hopi moli, pero firme. Agrega e oregano, salo, thyme, y black pepper na e awa herbiendo. Ora cu e caba lag'e fria na temperatura di kamer. No tira e awa afo ainda!</p> <p><i>Tip: si bo ta desea di gana tempo, herbe e lenga den un pressure cooker. E ta tuma ± 30 minuut pa bira moli, contrario na casi 1 ora (of mas) den un weya regular.</i></p> <p>2. Saka e lenganan for di e awa y pela e cuero for di nan. Corta e lenganan den slice fini den su hancho diagonal.</p> <p>3. Den un weya pa cushiná sauté e konoflok, agrega e bell peppernan, y e siboyo te ora cu nan ta moli.</p> <p>4. Agrega e lenga y cushina pa un par di minuut ariba un candela abou. Agrega e cayenne pepper. Cushiná ariba un candela abou te ora cu tomatinan ta moli.</p> <p>5. Agrega ± 1 cup di awa di esun cu bo a herbe e lenganan aden y lag'e reduci na un sauce diki.</p>	