

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
MACARONI Y KEESHI HORNA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• ½ lb macaroni elleboog• 3 cuch manteca• 3 cuch hariña blanco• 1 cuch mosterd polvo• 3 cup'i lechi• 1 cup'i siboyo geel, chiki-chikito• 1 blachi bay grandi• ½ tlp paprika• 1 webo grandi, bati• 12 ons sharp cheddar, kibra• 1 tlp di salo kosher• black pepper fresco Pa e top: <ul style="list-style-type: none">• 3 cuch manteca• 1 cup'i pan garna	Categoria Pasta
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota * Italiano; traduci literalmente e kier men 'pa e djente' y ta referi na cumindanan na cual bo ta duna bo djentenan un chens pa traha. E ta wordo uza mas den pasta y aki e kier men cu bo ta herbe e macaroni te un rato prome cu e bira moli. Pues bo mester stop'e di cushina prome cu e bira moli.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pre-calenta e forno na 350°F2. Den un weya grandi cu awa herbi cu salo, cushina e pasta te 'al dente'*3. Mientras e pasta ta cushina, bo ta smelt e manteca den un weya separa. Bati e hariña y mosterd aden y keda drei'e pa ± 5 minuut. Zorg pa e ta liber di klompi. Drei aden awor e lechi, siboyo, blachi bay y paprika. Lag'e sudder pa 10 minuut y saka e blachi bay afo.4. 'Temper' aden e webo. <i>Con ta temper: agrega e mezcla cayente tiki-tiki na e webo mientras bo ta keda bati'e, te ora cu e jega na e mesun temperatura cu e mezcla. E idea ta pa preveni cu e webo ta scramble si bo tira tur di biaha den e mezcla.</i> Drei aden awor 3/4 di e keeshi. Sasona cu salo y peper fresco. Boltia e macaroni den e mezcla y bash'e den un baki casserole di 2-quart. Strooi e restante di keeshi ariba.5. Smelt e manteca den un weya chikito y tira e pan garna aden pa e cubri bon cu e manteca. Bash'e ariba e macaroni. Horna pa 30 minuut sin tapa. Ora cu e ta kla sak'e y lag'e sosega pa 5 minuut prome cu sirbi'e.6. Locual resta bo por hasa Macaroni y Keeshi.	