

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> PASTEI DI BATATA MACHICA	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb di carni mula</li><li>• 1 siboyo corta grof</li><li>• 2 pida cilantro fresco corta chikito</li><li>• 1 cuch season all</li><li>• 14 ons Prego of ragu sauce</li><li>• ½ tlp polvo di konoflok</li><li>• 1/8 tlp turmerik mezcla cu 1 cuch awa</li><li>• 3 teenchi konoflok, corta chiki-chikito</li><li>• 12 batata mediano</li><li>• broccoli of spinazi</li><li>• 1/8 tlp asafoetida</li><li>• 1 cuch manteca</li><li>• 1 tomati grandi geslice</li><li>• 1 cup keeshi Parmesan of Cheddar, kibra</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 pa 5 persona
	<b>Nota</b> Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mezcla e season all, polvo di konoflok, asafoetida, e turmerik, mita di e Prego of ragu sauce, y e cilantro cu e carni. Lag'e coi smak.</li><li>2. Hasa e siboyo y un tiki konoflok fresco un rato den 1 cuch manteca. Tira awor e carni pa lag'e cushiná aden. Basha e resto di e Prego of ragu sauce y mezcla nan bon. Pon'e un banda.</li><li>3. Herbe e batatanan den awa cu salo y machicanan cu un tiki manteca. Hunta e baki di horna cu un tiki manteca y pone un capa di batata machica. Ariba e capa aki bo ta pone un capa di broccoli of spinazi. Strooi un poco di e konoflok fresco ariba dje. Pone e di dos capa di batata machica awor. Basha e carni mula awor ariba e capa di batata. Aki riba por pone: slice di banana, berenhein of tomati. Y por ultimo bo ta pone e ultimo capa di batata machica. Strooi e resto di konoflok ariba y por ultimo aregla e tomatinan ariba.</li><li>4. Pre-keinta e forno y pone e pastei di batata horna pa ± 45 minuut. Ora cu e ta kla, strooi e keeshi kibra ariba y lag'e un rato den e forno pa e keeshi smelt un poco.</li></ol>	