

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> PESTO MANERA WELA ITALIANO	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 cup blach'i basil, laba y seca</li><li>• 3 teench'i konoflok grandi</li><li>• un man-chikito-yen di pine nuts.</li><li>• 3/4 cup'i keeshi parmesan, fresco raspa</li><li>• 3 cuch di azeta di olijfi</li><li>• un tiki salo y peper</li></ul>	<b>Categoria</b> Sauce
	<b>Sirbi cuanto</b> multiple
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bo por uza e pesto ariba bo pasta, ariba pan-konoflok of bo por drei un poco den mayonnaise.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cuminsa pa chop den un mortero, e konoflok cu <math>\pm</math> 1/3 di e blachi basil. Ora cu e ta basta gechop, pone mas basil y sigui chop. Sigui asina te ora cu e basil a caba.</li><li>2. Agrega mita di e pine nuts y chop. Agrega e resto di e pine nuts y chop. Agrega mita di e parmesan y chop. Agrega e resto di e parmesan y chop. Agrega un tiki salo y peper. Ora cu bo caba bo tin un mezcla asina fini cu bo por primi'e den un bolo chikito.</li><li>3. Pasa e bolo aki den un conchi no mucho grandi cu e bolo y basha e azeta di olijfi ariba. Drei e bon pa e azeta mezcla bon den dje. Purb'e y si bo haya cu e falta salo y peper, pone un poco.</li><li>4. Bo por pone kla pa sirbi awor of bo por ward'e den frigid te ora cu bo ta kla pa uz'e. Djis prome cu bo uz'e, drei'e un poco pa tur e azeta incorpora den e pesto.</li></ol>	