

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta PIKA BERDE DEN VINAGER	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 400 ml di awa cayente, no herbi• 1 tlp salo• ½ tlp sucu• 150 gr pika, manera jalapeño, cayenne• 1 cup vinager blanco• un botter limpi	Categoria Salsa
	Sirbi cuanto Multiple
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Laba e pikanan y primi nan un tiki pa los e simiyanan aden paso bo no kier tur e simiyanan paso e lo bira mucho pika. Kita e top y atras.2. Corta na slice di $\pm \frac{1}{4}$ inch y pone nan den un conchi. Basha e awa cayente ariba nan, laga nan sumergi den e awa pa 20 seconde y saka nan pone den un conchi separa. Uza un cuchara plastico cu buraco pa permiti e resto di simiyanan keda afo. E simiyanan cu bay den e conchi no ta tanto problema.3. Agrega e cup di vinager, sucu y salo. Permitti e salo y sucu pa desolve y awor ta tempo pa basha tur cos den e botter. Lage sinta un dia den frididaire y pa su mayan e ta kla pa jammi-jammi den bo plato favorito.	