

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta PIKA MADAME JEANETTE cu PAPAYA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 papaya berde chikito• 2 quarts awa pa herbe e papaya• 3-4 pika M.J., gechop grof*• 1 siboyo grandi, corta chiki-chikito• 2 konoflok, corta chiki-chikito• 4 cuch mosterd seco• 1 cuch salo (of na smak)• ½ tlp ground turmeric• 3 cup vinager blanco distila• 1 tlp curry polvo	Categoria Salsa
	Sirbi cuanto 3 pa 4 cup
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di Trinidad & Tobago.* Bo por uza otro pika tambe manera habanero, jalapeño, cayenne. Si bo no kier e hopi pika, saka e simiyanan. Si ta extra hot bo kier e, laga nan!• E pika aki ta wanta simannan largo den frigidaire.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Bisti handschoen ora bo ta traha cu e papaya. Keda bisti cu nan ora bo ta corta e pikanan. E papaya su lechi ta habri bo mannan y e pika su azeta ta penetra den bo porionan pa un tempo largo. E ta peligroso pa bo wowonan y tene extra cuidao cu mucha chikito.2. Herbe e papaya cu casca den e awa pa 10 minuut. Ora e ta kla sak'e lag'e fria. Kita e casca, saka e simiyanan y corte den cubitonan di 1-inch. Combina awor e papaya cu e otro ingredientenan den un weya pa traha sauce. Laga nan cuminza herbe, reduci e candela y sudder pa 20 minuut mientras bo ta drei'e de bez en cuando.3. Kit'e for di candela, lag'e fria y pone awor den un procesado di cuminda pa bo traha un puree di dje. E puree ta keda na bo smak, si bo kier e poco grof of bo kier e hopi suave ta depende di bo gusto. Pone den botter(nan) limpi.	