

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta

PISCA HORNA CU BATATA AZAFRAN

Ingredientenan

- 4 filet pisca ($\pm \frac{1}{2}$ lb cada uno, sin cuero)
- 500 gr batata, pela, geslice diki
- un bon kinipi di azafran
- 1 siboyo mediano, geslice fini
- 1 cuch margarina of ghee
- 150 gr ($\frac{3}{4}$ cup) tomati cherry, na mita
- 2 cubito bouillon vegetal

Categoria

Marisco

Sirbi cuanto

4 persona

Nota

Instruccionnan

1. Pone e batatanan den un weya, djis agrega suficiente awa pa cubri nan y lag'e cuminza herbe. Agrega e azafran y herbe pa 10 minuut. Saka e batatanan y reserva e likido herbi.
2. Mientras tanto cushina e siboyonan den e margarina pa 5 minuut ariba un candela mediano of te ora e ta moli y oro bruin.
3. Pone un capa di batata den un baki grandi cu ta wanta candela; agrega e siboyonan despues e restante di batatanan. Pone e piscanan ariba e top y aregla e tomatinan rond.
4. Garna e bouillon den 200 ml di e likido reserva di batata y basha esaki ariba e piscanan. Sasona liheramente cu salo y peper y pone den forno na 375°F . Lag'e horna pa $\pm 20\text{-}30$ minuut.