

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta POPPER JALAPEÑO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 10 jalapeño mediano• 8 ons Philadelphia cream cheese regular cu chives y onion• ½ cup cheddar cheese, kibra• 10 slice di Prosciutto of bacon fini	Categoria Pasaboca
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Prome cu tur cos, bisti guante plastico pa proteha bo mes di e azeta pika di e jalapeñonan.2. Laba e jalapeñonan y corta 1/8 parti di dje na un banda solamente. Warda e pida aki pasobra bo mester tap'e atrobe. Saka e paden y e simiyanan afo pasobra esaki ta e parti hopi pika. Laga awa core den dje pa saka tur e simiyanan cu ta resta.3. Stuff e keeshi den cada pika, y pak nan un poco pa e ta bon jena tur caminda. Strooi poco keeshi cheddar ariba pa e spark mas sabor.4. Ora nan ta kla jena cu keeshi bo ta sera nan cu e pida cu bo a corta y gara un slice di prosciutto of bacon y cuminza lora esaki rond di dje. Asina bo ta preveni cu e keeshi ta sali afo. Bo por corta e bacon den mita si asina bo ta prefera.5. Pone nan ariba un baki pa horna cu papel di parchment ariba y pone nan den forno na 450 grado pa 10-15 minuut of te ora cu e bacon ta ful cushina. Bo jalapeño popper ta kla pa jammi-jammi awor.6. Si bo ta uza gril, lora e jalapeñonan den papel di foil y cu punta di un cuchiu traha dos buraco den e foil pa e exceso di azeta di e bacon por sali. Pone nan ariba e gril cu e buraconan abou, laga nan ariba e gril pa ± 30 minuut y kla bo ta pa jammi-jammi.	