

# Jammi-Jammi cu Janchi

## Receta

### PURÉE DI PASTINACA

#### Ingredientenan

- 1½ lb pastinaca pela, gechop ½-in diki
- 4 cuch margarina
- ½ cup bouillon di galiña
- 1 tlp salo di lama
- 1 tlp gr. black pepper fresco
- 3 cuch scallion (siboyo berde) gechop chikito

#### Categoria

Plato Lateral

#### Sirbi cuanto

4 persona

#### Nota

#### Instruccionnan

1. Den un weya grandi, pone suficiente awa pa e pasa e pastinacanan. Lag'e herbe tapá ariba un candela modera te ora cu e pastinaca ta moli.
2. Ora cu e ta moli ta scuri e awa y ta cuminza machica e pastinaca hunto cu e margarina y e bouillon di galiña te ora cu e ta suave of na bo smak.
3. Pone den un tayo pa sirbi y drei aden awor e salo, peper y e scallion. Awor e ta kla pa jammi-jammi cu bo plato favorito.