

# Jammi-Jammi cu Janchi

## Receta

### RED SNAPPER CU BIÑA Y KONOFLOK

#### Ingredientenan

- 4 filet di red snapper
- 5 cuch di azeta olijfi
- 3 cuch di biña blanco seco
- 4 cuch di awa
- 3 teench'i konoflok, machica
- 2 cuch di parsley gechop grof
- ½ tlp di thyme
- salo na smak
- ground bl. pepper na smak

#### Categoria

Marisco

#### Sirbi cuanto

4 persona

#### Nota

#### Instruccionnan

1. Pone e azeta, biña y e awa den un planchi grandi (of weya) cu un bom fuerte, agrega e konoflok, parsley y thyme y sason'e abundantemente cu e salo y peper.
2. Lag'e cuminsa herbe. Agrega e pisca, tap'e y lag'e steam pa ± 8 minuut, djis te ora cu e ta moli.
3. Saka e pisca y pon'e den un scalchi pa sirbi. Cu un cuchara, basha e likido den cual e a wordo cushina, ariba y sirbi'e mes ora.