

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta ROOIBIET DUSHI-Y-ZUUR	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb rooibiet, pela y corta na dow chikito• 1 cuch azeta olijfi• 1 tlp simiya di mosterd• 1 kinipi di asafoetida• 1 sprich'i blachi curry (\pm12 blachi)• 1/8 tlp cayenne pepper• salo na smak• 2 tlp tamarijn concentra mezcla den• 1 cup awa cayente• 1 pa 2 cuch sucu bruin of sucu klink garna	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Keinta e azeta den un planchi hundo ariba un candela mediano.2. Agrega e simiyanan di mosterd y laga nan pop.3. Agrega e asafoetida, blachinan di curry y e cayenne. Drei nan bon.4. Agrega e rooibiet y e salo y mezcla nan bon. Lag'e cushina pa \pm 5 minuut.5. Agrega e awa di tamarijn na e rooibiet. Mezcla nan bon, tap'e y cushina te ora e rooibiet ta medio moli-medio curu, of segun bo deseo.6. Sprenglo e sucu bruin of sucu klink ariba y mezcla nan bon. Awor bo ta kla pa sirbi'e.	