

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta ROOIBIET PIKANTE	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 8 roobiet chikito• ¼ cup manteca• ½ tlp ground cinnamon• ¼ tlp ground gember• ¼ cup sucu bruin light• 2 cuch juice di limon of lamunchi• salo na smak• peper na smak	Categoria Salada
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Kita poco di e top y laga e rabo keda. Laba e roobietnan bou awa di kranchi.2. Keinta un weya cu awa y herbe e roobietnan pa ± 30 minuut. Unabez nan ta moli, saka nan afo. Si tin grandi, laga nan herbe un poco mas.3. Basha nan den un colado y fria nan bou di awa di kranchi. Kita e cascanan y corta e dos bandanan afo.4. Corta nan na bloki chikito y pone nan den un weya mediano. Agrega e manteca, un pinchi salo y un pinchi peper, e sucu bruin, e gember, e cinnamon y e juice di limon of lamunchi. Mezcla nan bon hunto.5. Sende e candela na low y lag'e sudder pa 2-3 minuut. Saka y pone nan den un conchi pa sirbi y jammi.	