

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> SALAD'I TOMATI PIKANTE	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 tomati grandi, sin casca, na cuadra</li><li>• 1 concomber med, corta na cuadra</li><li>• 1 chili cora chikito, sin simiya, chiki-chikito</li><li>• 1 teench'i konoflok, gechop chikito</li><li>• 1 on/25 g basil fresco, chiki-chikito</li><li>• 4 cuch azeta olijfi</li><li>• 1 cuch juice di limon</li><li>• 2 cuch vinager balsamico</li><li>• salo y peper na smak</li></ul> <b>Pa decora:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sprich'i basil fresco</li><li>• Limon corta na 'wedge'</li></ul>	<b>Categoria</b> Salada
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Por com'e cu pan crujiente fresco of como salada banda di bo cuminda.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pone un ketel cu awa herbe.</li><li>2. Pone e tomatinan den un conchi cu ta wanta awa herbi, despues basha suficiente awa pa cubri nan. Laga nan keda muha pa 2-4 minuut, despues saka nan pa nan fria djis un tiki. Ora cu nan ta bon pa maneha, cu cuidao pencha e casca cu e punta di un cuchiu. E casca mester kita facilmente awor. Tira e cascanan afo, chop e tomatinan y pone nan den un conchi pa salada grandi.</li><li>3. Pone e concomber, chili, konoflok, basil hunto cu e tomatinan.</li><li>4. Mezcla e azeta, juice di limon, y vinager balsamico hunto den un conchi separa, despues sasona cu salo y peper na bo smak.</li><li>5. Basha e mezcla ariba e salada y boltia nan bon hunto.</li><li>6. Decora cu sprich'i basil y e wedgenan di limon. Sirbi'e mesora cu bo cuminda of pan fresco crujiente.</li></ol>	