

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta SALADA DI BERENHEIN	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 berenhein grandi (por uza japones of baby eggplant tambe)• 3 siboyo med, corta na blokki grandi• 2 teench'i konoflok, corta grandi• ½ cup di azeta di olijfi• 3 ons (6 cuch) pasta di tomati, bleki• 3 blach'i oregano fresco, corta chikito• 8 blach'i basil, corta chikito• ¼ tlp di salo Kosher	Categoria Salada
	Sirbi cuanto 4 pa 6 persona
	Nota Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Corta e siboyo y e konoflok. Corta e berenhein den pidanan di 1 cm cuadra.2. Den un wok/planchi grandi, keinta ± ½ cup di azeta ariba un candela halto y ora cu azeta ta cayente, pone e berenhein, siboyo, salo y konoflok. Laga nan hasa te ora cu e berenhein bira bruin (pasobra el a absorba azeta y a bira cayente dor di dje) y e siboyonan a bira translucido (± 10-15 minuut). Si bo sinti cu tin algo ta kima, djis agrega mas azeta.3. Ora cu e berduranan a hasa paga e candela y agrega e pasta di tomati mientras cu e wok ta hopi cayente ainda y drei te ora cu e tin un consistencia uniforme. Despues agrega e oregano y basil y mezcla nan bon.4. Bo por sirbi'e cayente of for di den frigid.	