

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> SALADA DI CANGREU	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 lb crab meat (imitacion)</li><li>• 4 shallots, corta chiki-chikito</li><li>• 5 stengel selder, chiki-chikito</li><li>• 1 paki 450 gr. mixed vegetables (freezer)</li><li>• ¼ tlp cayenne pepper</li><li>• ± 2 cup mayonnaise</li><li>• salo na smak</li><li>• black pepper na smak</li><li>• ± 6 cup awa herbi</li></ul>	<b>Categoria</b> Salada
	<b>Sirbi cuanto</b> multiple
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• E salada aki ta bay dushi cu soepbroodjes of por pon'e ariba toast.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Saca e imitacion crab for di su envoltura y lag'e descongela den un colado. Strooi un poco salo di biaha ariba dje.</li><li>2. Herbe e paki berdura segun instruccion riba e paki. Ora cu e ta kla bo ta drain e y lag'e fria.</li><li>3. Ora cu e ijs a baha di e crab meat bo ta basha awa herbi ariba dje sin sak'e for di e colado pa asina e awa scuri bai afo di biaha.</li><li>4. Ora e caba di scuri bo ta bay hila e crab meat na pidanan fini usando dos forki pa haci esaki.</li><li>5. Pone tur cos den un baki grandi pa salada y mezcla e crab meat cu e berduranan herbi, shallot y selder. Agrega salo y peper na smak, cayenne y e mayonnaise y sigi mezcla tur cos bon den otro.</li><li>6. Tap'e bon y pon'e den frigidiaire.</li></ol>	