

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> SALADA DI COL	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 col chikito, ± 2 lb</li><li>• 2 carot mediano</li><li>• 1 siboyo chikito</li><li>• 3 cuch di vinager apel cider</li><li>• 2 tlp di salo</li><li>• 1 cuch sucu</li><li>• 1/3 cup mayonnaise</li><li>• 1/3 cup di sour cream</li></ul>	<b>Categoria</b> Salada
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <p><b>1. Prepara e col.</b> Kita e base cu ta core den e centro di e col. Despues, chop e restante chikito.</p> <p><b>2. Combina e ingredientenan.</b> Pone e col den un conchi grandi y bolti'e hunto cu e vinager, sucu y salo. Uza e schaf di keeshi pa bo kibra e siboyo y e carotnan. E ora, pone nan den e conchi hunto cu e col. Agrega e mayonnaise y e sour cream y mix tur cos bon hunto.</p> <p><b>3. Pon'e den frigid.</b> Pone e salada den frigid y lag'e sinta pa por lo menos 1 ora prome cu sirbi'e. Esaki lo permiti e col pa bira suave y blando.</p>	