

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b>	
SAMOSA DI BATATA Y BERDURA Ind	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 batata grandi, na bloki chikito</li><li>• 1 cuch azeta olijfi</li><li>• 1 siboyo chikito, corta chiki-chikito</li><li>• 1 cuch pasta gember-konoflok</li><li>• ¼ tlp turmeric</li><li>• 1 cayenne berde, chiki-chikito</li><li>• 1 man-yen cilantro, gechop grof</li><li>• ½ tlp polvo di comino</li><li>• ½ tlp polvo di cilantro</li><li>• ½ tlp polvo di chili</li><li>• 1 tlp chat masala</li><li>• 2 cuch cashew kibra</li><li>• ½ tlp di simiya di comino</li><li>• 1½ ons/37.5 g boonchi berde (rondo di freezer)</li><li>• juice di ½ lamunchi chikito</li><li>• 12 spring rolls</li><li>• salo na smak</li></ul> <i>Sigi wak na nota pa mas ingrediente!</i>	<b>Categoria</b> Pasaboca
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• For di India.</li><li>* Rondia ariba youtube.com pa video cu instruccion con ta lora e samosa.</li><li><i>Aki e ingredientenan ta sigi:</i></li><li>• blanc'i webo batí pa hunta of mezcla 1 cuch hariña blanco cu 1 cuch awa pa traha un pego.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pone un weya chikito di awa herbe, agrega e batatanan, tapa y cushina pa 10-15 minuut, te ora nan ta moli. Drain y pon'e un banda. Pone e boonchinan den awa cayente pa kita nan ijs.</li><li>2. Mientras tanto, keinta e azeta di olijfi den un panchi grandi y cushina e simiyanan di comino, siboyo, cayenne corta chikito y e pasta di gember-konoflok ariba un candela mediano, keda drei'e pa 2-3 minuut.</li><li>3. Agrega e cashew y turmeric, mezcla nan bon y laga cushina pa 2-3 minuut. Agrega e polvo di chili, chat masala, polvo di cilantro y polvo di comino. Agrega djis un tiki awa pa e masala no kima.</li><li>4. Despues agrega e batatanan, boonchi berde, blachinan di cilantro y salo. Strooi e juice di lamunchi ariba.</li><li>5. Gara 2 sheet di spring roll y cort'e den centro, awor bo tin dos pa cuminza traha.* Brush e blanc'i webo batí ariba e sheet y traha un 'cone' cune. Lor'e rond pa bo forma un triangulo. Primi'e un poco caminda nan ta contra cu otro pa e pega bon.</li><li>6. Jena e cone cu e mezcla di batata, primi esaki un poco aden pa e ta bon jena y despues bo ta seya e cone uzando awa of webo batí. Primi'e un poco pa e seal bon. Awor bo tin un forma triangular.</li><li>7. Hasa e samosanan den suficiente azeta pa cubri nan, te ora nan ta oro-bruin. E azeta mester ta hopi cayente. Goza awor di bo samosanan cu un chutney di bo smak of tomati catchup.</li></ol>	