

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta SAMOSA DI BATATA Y BERDURA Thai	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 batata grandi, na bloki chikito• 1 cuch azeta olijfi• 1 shallot, corta chiki-chikito• 1 teench'i konoflok, corta chiki-chikito• 2 cuch lechi coco• ½ tlp pasta red of green curry Thai• 1½ ons/37.5 g boonchi berde (rondo di freezer)• juice di ½ lamunchi chikito• 12 spring roll• salo na smak• ground bl. pepper na smak• blanc'i webo batí pa brush e randnan of mezcla 1 cuch hariña blanco cu 1 cuch awa pa traha un pego.	Categoria Pasaboca
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota * Rondia ariba youtube.com pa video cu instruccion con ta lora e samosa.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pre-calenta e forno na 425°F/220°C.2. 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.3. Mientras tanto, keinta e azeta di olijfi den un panchi grandi y cushina e shallot y e konoflok ariba un candela mediano, keda dreie de bez en cuando pa 4-5 minuut, te ora nan ta moli y colo di oro.4. Agrega e batata scurí, lechi coco, pasta di curry cora of berde, boonchi y e juice di lamunchi na e panchi. Machica nan hunto grof cu un cuchara di palo. Sasona cu salo y peper na smak y cushina ariba un candela abou pa 2-3 minuut. Kita e panchi for di candela y pon'e un banda te ora cu e mezcla a fria un tiki.5. Pone un envoltura di samosa of strip di filo ariba e luga di trabao. Cuminza traha e triangulo y cu un brush chikito, hunta un tiki azeta pa seya e randnan. Primi 1-2 cuchara di e mezcla den e samosa y dal e sera pa e mezcla no sali afo.*6. Pone nan ariba un baki pa horna cu papel di parchment ariba y horna nan 15 minuut of te ora e bira colo di oro y cruhiente. Lag'e fria un poco prome cu sirbi nan como un pasaboca.	