

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta SAUCE CABERNET CRANBERRY	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 sako di 12 ons di cranberry fresco.• ½ cup di biña cabernet; cualkier biña cora lo ta bon• 2 cuch di raspá di apelsina, no e parti blanco pasobra esey ta marga• ½ cup di juice di apelsina• 1 palito di cinnamon• un kinipi di salo• un kinipi di cayenne• ¾ cup di sucu blanco• ¼ cup di awa friu	Categoria Sauce
	Sirbi cuanto Multiple
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un weya grandi agrega e cup di sucu. Basha e juice di apelsina y e biña aden; agrega e casca raspa, e cinnamon, e salo y e cayenne. Drei nan bon.2. Lag'e cuminsa sudder ariba un candela mediano. Ora cu e ta sudder, agrega e cranberrynan. Lag'e bolbe cuminsa sudder y e cranberrynan lo cuminsa 'pop'. Laga sigui sudder te ora cu tur a pop.3. No kere cu nan ta bay spart ariba bo, pasobra esey lo no pasa. E pop lo tuma luga ± 10 minuut y e sauce ta bay cuminsa bira diki.4. Ora cu bo yega e etapa aki, tira aden ¼ cup di awa friu y paga e candela. No worry si tin un par cu no a pop. Nan lo kibra ora cu e sinta y fria y ora cu bo drei'e. Saka e cinnamon. Mientras cu e ta fria e ta bira hopi diki.5. Pon'e den un conchi pa sirbi y kla bo ta. Nunca mas lo bo cumpra cranberry na bleki.	