

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta SAUCE MARINARA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• ¼ cup azeta olijfi• 6 teenchi konoflok, bati cu cuchiu y ge chop chikito• 1 bleki 32 ons tomati crushed• 1 cuch parsley fresco ge chop• 1 cuch basil ge chop• 3 pinchi black pepper• 4 pinchi salo Kosher	Categoria Sauce
	Sirbi cuanto multiple
	Nota Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Keinta e azeta den un weya grandi pa traha sauce ariba un candela med-halto. Agrega e konofloknan y lag'e hasa te ora cu e bira colo oro-bruin.2. Despues bo ta basha e tomati y drei e bon. Sigi cu e parsley, basil, black pepper y e salo.3. Laga tur cos cushina pa 20-25 minuut y kla bo sabroso marinara ta.	