

# Jammi-Jammi cu Janchi

## Receta

### SAUCE DI PINDA

<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• ¼ siboyo, corta na mita</li><li>• 3 teench'i konoflok, gechop grof</li><li>• ½ cup mantec'i pinda diki of cremoso</li><li>• 2 cuch di juice di lamunchi</li><li>• 3 cuch di sucu bruin</li><li>• 2 cuch di sauce di pisca</li><li>• 1 tlp di paprika</li><li>• ½ tlp di curry polvo</li><li>• 1/8 tlp di cayenne</li><li>• ½ tlp di cilantro polvo</li><li>• 1 cup di lech'i coco</li><li>• 1 cuch di awa</li><li>• 2 cuch di pinda salo machica chikito</li></ul>	<b>Categoria</b> Sauce
	<b>Sirbi cuanto</b> 2 cup
	<b>Nota</b>

## Instruccionnan

1. Agrega e siboyo y e konofloknan den e blender.
2. Agrega e 2 cuchara di juice di lamunchi, awa, sucu bruin, sauce di pisca, paprika, curry, cilantro y e cayenne y blend pa ± 30 seconde of te ora cu e mezcla tin un consistencia uniforme.
3. Agrega e mantec'i pinda y e lech'i coco.
4. Pone e tapa y blend te ora cu e ta suave. Pone e mezcla den un conchi pa sirbi.
5. Pa decora, spreglo e pinda machica ariba dje y kla bo ta.