

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta SMOOR DI BACALAO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 paki (1lb) di bacalao• 4 batata mediano corta den blokki• 10 blachi'i yerb'i hole (basilicum)• 1 bleki di boonchi garbanzo• 1 siboyo grandi corta chiki-chikito• ½ cup azeta di olijfi• 3 konoflok corta chiki-chikito• 2 cilantro corta chiki-chikito	Categoria Marisco
	Sirbi cuanto 4 pa 5 persona
	Nota Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Ta fresca e bacalao den awa cu ijs. Ta cambia e awa 1 of mas biaha, depende di e salo di e bacalao. Si esaki no wordo haci, e pisca lo keda asina salo cu e lo no por wordo comi!2. Ora cu e ta kla ta herb'e den awa cu ¼ cup di azeta di olijfi, yerb'i hole (bacilicum) y batata. Laga nan herbe te ora cu e batata ta moli. Un rato prome cu e batata ta ful moli, ta basha e garbanso aden.3. Ora cu e batata ta moli ta tira e awa afor y ta pone tur cos den un scalchi.4. Den un konchi apart ta prepara e siboyo, konoflok y cilantro corta chiki-chikito bruha den ¼ cup di azeta di olijfi. Esaki ta wordo basha ariba e cuminda ora cu e ta wordo sirbi. Por pone mas azeta di olijfi na gusto.	