

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta SMOOR DI PISCA*	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1½ lb di pisca jampou, brasil of otro• 4 batata grandi corta na bloki med• 2 siboyo grandi corta mediano fini• 2 cup di awa• 1 cuch di azeta olijfi• 1 tlp vinager puro• 10 blach'i yerb'i hole (basilicum)• salo na bo juicio• ¼ tlp cayenne	Categoria Marisco
	Sirbi cuanto 4 pa 5 persona
	Nota <p>*E ta bay bon cu tur pisca.</p> <ul style="list-style-type: none">• Come cu pan bati, pan di maish'i rabo, funchi of pan bruin toast.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Sala e pisca bon mes y lag'e trek pa un ora of mas.2. Den un weya grandi bo ta laga e awa herbe prome y despues agrega e pisca y e yerb'i hole. E pisca ta kla ora cu e ta los facilmente cu un forki. Saka e pisca y pone den un asechi grandi. Awor bo ta basha e awa cu e pisca a herbe aden plus yerb'i hole ariba e pisca. Ora cu e pisca ta bon cubri ta suficiente.3. Hasa e siboyonan cu azeta olijfi te ora nan ta glas. Ora cu nan ta kla bo ta basha tur cos; siboyo y azeta hunto cu e pisca.4. Herbe e batatanan apart cu salo. Agreganan na e pisca den e asechi.5. Agrega e vinager y e cayenne pepper. Mezcla tur cos suavemente y haci un test di smak. Ora bo ta satisfecho laga nan smoor pa ½ ora mas. Awor e ta kla pa jammi-jammi.	