

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> SOPI JAMBO	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1½ lb di jambo, corta na slice diki</li><li>• 1 siboyo grandi, gechop grof</li><li>• 10 blachi basil, gechop grof</li><li>• 2 tlp di salo</li><li>• ½ tlp di comino</li><li>• ½ lb di pisca fresco*, cu un tiki salo</li><li>• 10 cabaron mediano</li></ul>	<b>Categoria</b> Sopi
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> * Por uza salmou, salmou di bleki (2).
<b>Instrucionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pone 5 cup di awa herbe den un weya grandi y agrega e jambo, salo, siboyo, basil y e comino.</li><li>2. Ora cu e pipitanan di e jambo bira ros, ta ora pa agrega e pisca y e cabaronnan.</li><li>3. Check e smak y si ta necesario agrega un tiki mas salo.</li></ol>	