

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> SOPI RABO DI BAKA OF CARNI	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1½ lb rabo di baka of 1 lb carni sopi</li><li>• 1 paki di “Soup it up”</li><li>• 8 cup'i awa</li><li>• 2 pida cilantro cu stengel, corta grof</li><li>• 1 pida pampuna, corta mediano</li><li>• 2 yuca mediano, corta chikito</li><li>• 1 banana berde geslice</li><li>• 2 carot, geslice diagonal</li><li>• 3 blachi largo lemongrass (opcional)</li><li>• 3 batata, corta mediano</li><li>• ½ tlp di comino</li><li>• 1 cuch season all</li><li>• ½ paki kalalu, corta</li><li>• rucu na huicio</li></ul>	<b>Categoria</b> sopi
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 pa 5 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sirbi cu pan bati of funchi.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Steam e carni cu 2 siboyo med, 2 stengel di selder, 1 tlp di salo y 2 cup di awa pa 3-5 minuut. Laga e presion baha di su mes y ora cu esaki ta kla, bashe den e weya cu bo tin un banda.</li><li>2. Mientras cu e carni ta steam, ta usa un otro weya grandi y hundo (esun di stap 1), agrega: 8 cup'i awa, mientras cu ta lag'e cuminsa herbe ta agrega e paki 'soup it up', e cilantro y e yuca. Tambe e season all, e comino y e rucu. Agrega e contenido di e weya di steam aden. Laga nan herbe un rato.</li><li>3. Despues ta agrega e pampuna y banana. Laga esakinan herbe un rato y despues agrega e batata y carotnan. Sigui cu e lemongrass. Laganan herbe un poco y por ultimo agrega e kalalu. Haci un test di salo y si ta necesario pone un tiki season all. Haci un test con moli e carni ta.</li><li>4. Laga te ora cu e kalalu a sofoca y tur cos a keda moli, bo ta kla pa paga e candela.</li></ol>	