

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta SOPI BOBO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 cup di gem squash of pampoena corta na cubito chikito• 1 cup di batata corta na cubito chikito• 2 cubito bouillon vegetal• 1 cup di yuca corta na cubito chikito• 8 cup di awa• 1 cuch di vinager• 1 cuch di azeta di olijfi• 1 banana berde, na cubito chikito• 1 cup di noodles• 1 cuch di parsley gechop grof• 2 teench'i konoflok machica• ¼ cup di selder gechop• 1 cuch di season all• 1 cup di tofu (opcional)• 2 cup di blachi kalalu• 1 carot geslice diagonal• salo na smak	Categoria Sopi
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Di Sto. Domingo.• Por sirbi'e cu pan bati.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un weya grandi agrega e bouillon di berdura, vinager, salo, parsley, selder, konoflok, azeta, awa y pampoena. Lag'e cuminsa herbe ariba un candela mediano pa 10 minuut.2. Agrega e batata, banana, carot, kalalu, tofu, season all y e yuca, y e ora den 5 minuut agrega e noodlanan. Cushiná te ora cu e batata y yuca ta moli. Drei e de bez en cuando pa preveni cu e ta pega, ahusta e awa ora ta necesario. Ahusta e salo na smak. Kit'e for di candela.3. Toast e pan y sirbi.	