

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> SOPI DI PUERTO RICO	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 3 cuch azeta olijfi</li><li>• 1 cuch pipita di rucu fresco</li><li>• 2 teenchi konoflok, chiki-chikito</li><li>• 1 siboyo chikito, gechop grof</li><li>• 1 bell berde, gechop grof</li><li>• 2 taki selder, gechop grof</li><li>• 1 bleki 12 ons sauce di tomati</li><li>• 4 cup'i awa</li><li>• 1 cup macaroni elleboog cushina</li><li>• 1 bleki kidney beans, hawa y scuri</li><li>• 1 man-yen di cilantro gechop</li><li>• 1 cuch oregano fresco, gechop</li><li>• salo na smak</li><li>• 3 batata mediano, na cubito</li></ul>	<b>Categoria</b> Sopi
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• For di Puerto Rico.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Keinta e azeta den un planchi chikito y agrega e rucu fresco. Sudder te ora e azeta a trek e smak y colo di e rucu. No lag'e kima si! Drain e y agreg'e na e weya pa traha e sopi.</li><li>2. Agrega awor e siboyo, konoflok, selder y e bell berde y lag'e cushina te ora e ta moli.</li><li>3. Agrega e cilantro, oregano y lag'e cushina pa ± 10 minuut.</li><li>4. Agrega e tomati y awa. Drei nan bon. Lag'e sudder pa 1½ ora.</li><li>5. Agrega e boonchi, batata y e macaroni y cushina pa ± 20 minuut mas.</li><li>6. Agrega e salo y check su smak. Laga e sopi sudder te ora e batatanan ta moli.</li></ol>	