

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> SPRUICHI 60-SECONDE	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• ± 30 Spruich'i Brussel</li><li>• 1 limon corta den mita</li><li>• 1 cuch di azeta di olijfi</li><li>• 1 cuch di manteca</li><li>• salo y peper na smak</li></ul>	<b>Categoria</b> Salada
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <p>*Ora bo over-cushiná spruichi nan ta cuminsa saka e sulfur y esey ta hole y no ta agradabel. Esey ta e motibo cu hende no ta gustanan. Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a></p>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Corta e spruichinan den mita. Saka e base bou di e spruichi dor di cort'e den un triangulo. Ora bo corte asina nan ta los y esey bo kier. Cortanan awor fini-fini den nan hancho.</li><li>2. Prepara bo strainer pa ora bo pone e limon. E secreto ta cayente super halto. Pone e azeta di olijfi ora cu e planchi ta cayente-cayente. Tira e spruichinan aden. Primi juice di mita limon, e otro mita ta bin na final. Agrega salo y peper na smak. Cushiná e spruichinan.</li><li>3. Cushiná pa exactamente 60 seconde* - no mas largo! Keda drei nan constantemente durante di e 60 secondenan y ora ta kla, paga e candela. Agrega e otro mita limon, cual lo bay fria e planchi un tiki.</li><li>4. Pone aden e manteca y drei te ora cu e smelt. Awor e ta kla pa sirbi.</li></ol>	