

Jammi-Jammi cu Janchi

| | |
|--|-----------------------------------|
| Receta SPRUICHI BRUSSEL GEROOSTO | |
| Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb spruichi Brussel, hawa y puntanan kita• 3 konoflok, corta chiki-chikito• 1 tlp juice di limon of lamunchi• 2 cuch azeta olijfi• ½ tlp salo• gr. black pepper fresco na smak• ¼ cup keeshi Parmesan fresco raspa (opcional) | Categoria Plato Lateral |
| | Sirbi cuanto 4 persona |
| | Nota |
| Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pre-calenta e forno na 350°F.2. Pone e spruichinan den un panchi 'cast iron' of un panchi pa roosto. Tira e konoflok aden, spren glo cu e juice di limon. Agrega e azeta y drei tur cos pa cubri e spruitnan tur caminda. Spren glo generosamente cu salo (por lo menos ½ tlp) y un par di buelta di e black pepper.3. Pone e spruitnan den e forno y cushina pa 30 minuut, despues bira nan pa e spruitnan wordo cubri tur caminda cu e azeta. Cushina pa un 20 minuut mas.4. Despues di 10 minuut spren glo nan cu keeshi Parmesan y cushina pa 5 minuut mas. E spruitnan mester ta netchi bruin awor, poco di su blachinan pafu ta crujiente, pero su interior mester ta bon cushina. Agrega mas salo na smak. Suficiente salo ta e jabi pa un bon resultado. | |