

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Spruichi Brussel cu Sauce di Apelsina	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• ± 30 spruich'i Brussel• 1 tlp gember fresco, chiki-chikito• 2 cuch di manteca• salo y peper na smak• juice di 2 apelsina• 1 tlp maizena	Categoria Salada
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Corta e base di e spruichinan y kita e blachinan mas afo, afo. Korta nan den mita y despues herbe of steam nan pa ± 5 minuut of te ora nan ta moli. Drain y pone nan un banda.2. Den un panchi grandi ariba un candela mediano keinta 2 cuch di manteca y agrega e spruichinan, e gember, sasona cu salo y peper na smak. Agrega awor e juice di apelsina y e maizena. Cushina pa ± 3 minuut mientras bo ta keda dreie te ora cu e sauce bira diki.4. Sirbi e spruich'i Brussel den e sauce cayente di apelsina awor na bo bishitanan.	