

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta TOMATI CU VINAGER BALSAMICO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 6 tomati plum, geslice• ½ cup siboyo cora geslice• 3 cuch di vinagar balsamico• 2 cuch di azeta di olijfi• ½ tlp di sucu• 1/8 tlp di salo• 1/8 tlp di polvo di konoflok• 1/8 tlp di peper• 4 blach'i basil fresco, corta fini	Categoria Salada
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un conchi, suavemente combina e tomatinan y siboyo.2. Den un botter cu un tapa cu ta sera bon, combina e vinager, azeta, sucu, salo, polvo di konoflok y e peper; bati bon.3. Basha over di e mezcla di tomati; sacudi'e suavemente pa e cubri tur caminda. Sprenglo cu basil. Sirbi na temperatura di kamber.	