

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta WORST CU ZUURKOOL	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb worst (di bon calidad)• 1 cuch manteca• ½ siboyo, geslice fini• 1 lb zuurkool (den sako), hawa• 2 teenchi konoflok, chiki-chikito• ½ tlp simiya caraway• 1 cup apple juice of apple cider• salo na huicio	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un weya pisa cu por bay den forno, nos ta keinta un cuch di manteca ariba un candela mediano. Pone e worstnan aden y laga nan cushina bira bruin. Bira nan tur dos banda pa ta mes bruin. Saka nan pone un banda.2. Den e mesun manteca, sauté e siboyonan cu un tiki salo pa 5 minuut te ora nan ta un poco moli. E siboyonan ta haya un smaak dushi cu ta yuda balansa e skerpi di e zuurkool.3. Agrega awor e konoflok y sauté pa 1 minuut y despues agrega e zuurkool hawa bao di awa di kranchi. Tambe pone ½ tlp di simiya caraway pa dun'e e sabor tradicional. Caraway, kool y worst ta un combination natural. Despues ta agrega e ingrediente secreto: 1 cup di apple juice of cider.4. Despues cu e cuminza herbe, lag'e sudder pa 5 minuut pa reduci poco.5. Agrega e worst atrobe na e zuurkool y strooi e mezcla di zuurkool ariba e worstnan. Si bo no tin un weya cu tapa pa bay den forno, bo por uza un casserole cu tapa.6. Pone e tapa ariba y mand'e den forno na 325°F pa ± 40 minuut. Ora di sirbi pa pone e zuurkool prome y ariba dje ta pone e worst. Banda di dje ta pone un tiki mosterd cayente. <p>Tip: Sauté un poco sneech'i fini di apel y sirbi'e tambe na banda.</p>	