

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta YUCA HASA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 6 teench'i konoflok corta grof• 2 blach'i bay• 2 tlp di salo kosher• 10 cup'i awa• 1½ lb di yuca (laba, pela, y geslice den frito)• azeta canola pa hasa, suficiente pa tapa e yucanan	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Un tremendo plato lateral.• Tambe por sirbi'e cayente como un pasaboca, cu un dipping sauce di garlic. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un weya grandi, combina e konoflok, blach'i bay, salo y e awa.2. Laga e mezcla cuminsa herbe.3. Agrega e yuca, reduci e candela na medium, y sudder tapá te ora cu e yuca ta basta moli, pero no pegajoso of cayendo apart (± 3-4 minuut). Keda wak e bon pa e no pega!4. Drain e yuca ariba papel di cushina. Ora cu e ta suficiente friu pa maneha, seca e yucanan.5. Den un fryer of un weya hundo, keinta e azeta na 375F (190C).6. Hasa e yuca te ora cu e ta colo di oro, drain e ariba papel di cushina, strooi cu salo.	