

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BOLINHOS DE BACALHAU	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 12 ons (3/4 lb) di bacalao sala</li><li>• 1½ cup'i batata machica</li><li>• 2 cuch di parsley corta fini</li><li>• 2 webo grandi</li><li>• 1 siboyo chikito corta chiki-chikito</li><li>• azeta canola pa hasa</li></ul> <b>Pa herbe e bacalao:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 cup'i awa, dividi</li><li>• 1 siboyo chikito geslice fini</li><li>• 1 blach'i bay</li><li>• 4 pipita di peper hente</li></ul>	<b>Categoria</b> Aperitivo
	<b>Sirbi cuanto</b> Multiple
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• For di Brazil.</li></ul> Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Fresca e bacalao. Drain, kita e cuero y wesonan y corta den pidanan chikito.</li><li>2. Herbe e bacalao. Den 2 cup'i awa sudder 1 siboyo chikito geslice fini, 1 blach'i bay y 4 pipita di peper hente. Despues di 5 minuut, agrega e bacalao y 2 cup'i awa. Ora cu e ta sudder, tapa e weya y kit'e for di candela, pa e bacalao no bira duro. Bo por laga e bacalao den e likido aki den frigid te ora cu bo ta kla pa us'e.</li><li>3. Pa forma e bolinhos: drain e pisca y hil'e bon den un conchi. Agrega e batata machica. Bati 2 webo cu un tiki salo y agrega nan na e pisca y batata. Agrega e parsley, e siboyo ge chop, salo y peper na smak.</li><li>4. Warda ± ½ ora prome cu bo traha e balanan; nan mester ta ± 1½-in grandi. Hasa e balanan den suficiente azeta bon cayente (set temp di e deep-fryer na 375°F - 190°C). Pone nan ariba papel di cushina pa seca y despues...jammi.</li></ol>	