

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BOONCHI CORA Y AROZ	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 cuch di azeta di olijfi• 2 worst Andouille* chikito, gechop• 2 tlp di thyme• 2 siboyo med, gechop grof• 4 taki selder, gechop grof• 5 teenchi konoflok, corta chiki-chikito• ½ cup di bell cora geroosto, gechop• 2 bleki (15 ons) boonchi cora of red kidney, hawa y scuri• 1 cup di sauce di tomati• 1 cup di bouillon di galiña• 15 blachi med di basil fresco, gechop• 4 cup aroz blanco, grano grandi cushina.	Categoria Boonchi
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota * Of un otro tipo di worst cayun of rookworst of worst style chines.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Keinta e azeta den un weya grandi ariba un candela mediano y sauté e worst, thyme, siboyo, selder, y konoflok pa 5 minuut.2. Agrega e bell cora, boonchi, sauce di tomati y bouillon di galiña. Laga nan sudder pa 10 minuut. Paga e candela y agrega e basil, mezcla nan bon y kla bo ta.3. Sirbi'e ariba aroz. Banana hasa y awacati.	