

# Jammi-Jammi cu Janchi

## Receta

### CON PA TRAHA TOMATI PURÉE

#### Ingredientenan

- 1½ lb di tomati hecho

#### Categoria

Sauce

#### Sirbi cuanto

#### Nota

Pasta di tomati, of tomati concentra, ta consisti di tomati cu a wordo cushiná pa varios ora, scuri y reduci na un concentrado diki y rico. Generalmente e ta basta dushi.

Purée di tomati puree ta consisti di tomati cu a wordo cushiná un rato y scuri, resultando den un likido diki.

Sauce di tomati ta un puree di tomati mas delega y por inclui sason y otro smaknan pa asina e por wordo usa den otro cumindanan of como un base pa otro saucenan.

#### Instruccionnan

1. Herbe awa den un baki grandi. Agrega e tomatinan, paga e candela y saka e tomatinan y ponenan den un baño di awa friu despues di 1 of 2 minuut. E casca mester por kita facil awor.
2. Corta e tomatinan den mita, saka e troncon y e simiyanan afo. Bira e mitanan y primi nan djies un tiki pa saka exceso di jiuice den un conchi. Haci esaki cu cada tomati, y pone e tomati cu ta kla den un otro conchi. Pa e ora cu bo ta kla, casi sigur lo tin mas jiuice. Warda nan pa un otro uso.
3. Uza un blender of processor pa blend e tomatinan na un puree suave. E mester keda un puree cu ta basha facil. Si e ta mucho diki, agrega un tiki awa (cu no tin acido) y sigur no mas jiuice. Proces'e un par di seconde mas pa e incorpora e awa. Awor bo tin un puree delicioso traha di e carni di e tomati y cu ta contene mucho menos acido.