

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> AWACATI CU BACON Y SOUR CREAM	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 slice bacon, gechop</li><li>• 2 awacati, pela y corta den cubito</li><li>• 3 siboyo berde, corta fini-fini</li><li>• ½ cup sour cream</li><li>• 1 cuch di juice di limon</li><li>• salo na smak</li><li>• 4 blach'i lechuga pa e cama</li></ul>	<b>Categoria</b> Salada
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cushina e bacon den un planchi over di un candela mediano te ora cu e ta crocante. Cu un cuchara cu buraco largo, saka e bacon pone ariba un papel di cushina pa drain e vet.</li><li>2. Den un conchi grandi, suavemente combina e awacati, bacon, siboyo, sour cream, juice di limon y salo.</li><li>3. Aregla 1 blach'i lechuga ariba cada tayo, y cu un cuchara basha e salada di awacati ariba.</li></ol>	