

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BATATA GEROOSTO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 6 batata russet grandi• 75 ml di azeta canola• salo y peper na smak	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Prepara e batatanan. Pela batatanan y corta den size grandi.2. Herbe e batatanan. Pone nan herbe pa ± 8 minuut. No laganan herbe ful!3. Drain e awa. Uza e tapadera pa bo drain e awa afo y laganan fria completamente.4. Prepara e baki pa roosto. Mientras tanto, basha suficiente azeta den e baki pa e fondo ta cubri y pon'e ariba un rekki halto den e forno pa e keinta bon.5. Keinta e forno. Pone e forno na 250C y laga e azeta keinta.6. Rasca e batatanan. Unabes friá, rasca e pafó di e batatanan cu un forki.7. Agrega e batatanan. Ora cu bo mira cu e azeta ta chispa di cayente, pone e batatanan den e bak'i roosto. Biranan den e azeta pa bo ta sigur cu nan tur ta cubri prome cu nan cushiná.8. Laga e batatanan cushiná. Permiti nan pa cushiná 50-60 minuut. ± mita caminda, bira nan pa ta sigur cu tur banda ta haya e mesun final crocante.9. Check e batatanan. Ora cu e minuutnan a caba, tira un bista pa wak con nan ta. Nan mester ta oro-bruin, crocante pafó y moli di paden.10. Drain nan bon y sirbi. Saka e batatanan for di e baki y wak pa nan no hiba mucho azeta cu nan. Sirbi y jammi-jammi.	