

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BATATA Y COLIFLOR MACHICA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 3 batata russet grandi corta na mita den largo• 1 cabez di coliflor• ¼ tlp di peper blanco• ½ barra di margarina• salo na smak• ½ cup di lechi• un pida manteca pa decora• un poco ciboyin pa decora	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pone e batatanan herbe cu poco salo y laga nan bira moli.2. Bira e coliflor boca abou y corta rond di e troncon pa kita e floretnan. E floretnan mas grandi bo ta corta den mita.3. Pone e floretnan den un paila chikito (sin awa!), agrega mita di un barra di manteca y 1 tlp di salo. Pon'e ariba un candela mediano, tapa y laga e coliflor haya un briyante den e manteca. De bez en cuando bo ta drei e (cada 5 minuut) te ora cu e bira moli. Ora cu e ta moli hisa e candela y kita e tapa pa asina e awa cu e a produci, evapora y bo ta keda cu e coliflor y manteca solamente.4. Ora cu mayoria di e awa baha, paga e candela y pone awor ¼ tlp di peper y salo na smak. Cuminsa machica con fini of grof cu bo kier.5. Agrega e batata na bo coliflor y sigui bati'e. Agrega ½ cup di lechi y dun'e su ultimo bati y kla bo ta pa jammi.6. Pone un pida manteca ariba e top y strooi un poco siboyin ariba dje tambe.	