

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BERENHEIN STOBA	
Ingredientenan (A) <ul style="list-style-type: none">• 3 berehein mediano• 1 cuch di azeta di olijfi• 1 cup'i bouillon di galiña (B) <ul style="list-style-type: none">• ½ cup'i promenton corta chikito• ¼ cup'i siboyo corra, corta chikito• ½ cup'i tomati, corta chikito• 1 tlp konoflok machica• 1 cuch di season all• 1/3 tlp oregano• 1/3 cup'i sauce di tomati	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Horna e berehein na 325F te ora nan ta moli, ± 10 minuut. Laga fria. Pela y machica.2. Keinta e azeta di olijfi den un planchi di hasa hundo. Agrega e ingredientenan den (B). Sauté pa ± 3 minuut. Agrega e berehein y bouillon di galiña. Drei y laga sudder pa ± 10 minuut.	