

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta CABARON CU AZAFRAN	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• ½ lb cabaron, limpia, vena saca• 1 cuch season all• ½ tlp di salo• ½ tlp konoflok polvo• 4 cuch di margarina• 2 envelop azafran• 3 teench'i konoflok, corta chikito• 1 promenton, corta chikito• 1 siboyo, corta chikito• juice di mita lamunchi	Categoria Marisco
	Sirbi cuanto 4 pa 5 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Sasona e cabaronnan cu e season all, polvo di konoflok, salo, azafran y e juice di lamunchi.2. Corta chikito: e konoflok, promenton y e siboyo.3. Keinta basta manteca den e wok ariba un candela med-halto. Pone e cabaronnan den dje y basha un tiki awa den e baki caminda e cabaronnan tabata, pa e gara delaster condimento aden y basha esaki den e wok tambe. Laganan sudder ariba un candela abao. No tap'e! Ora cu e cabaronnan ta casi kla, ta pone e berduranan aden. No laga e berduranan cushiná hopi pa asina nan keda un tiki curu!4. Sirbi cu batata hasa Frances.	