

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta CALAMARI HASA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb seekat• 1 cup'i hariña blanco, uso múltiple• ½ tlp di salo• 1 tlp oregano seco• 1 tlp paprika• ¼ tlp di ground black pepper• azeta canola, hopi• 2-3 lamoenchi	Categoria Pasaboca
	Sirbi cuanto Multiple
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Keinta e azeta pa hasa<p>Prome basha e azeta den un paila y lag'e keinta na un temp. di ± 400F (204C).</p>2. Prepara e seekat<p>Bo por cumpra seekat fresco of bo por uza esun frozen tambe. E tentaclonan bo por hasa mescos cu nan ta, pero e resto bo ta corta den tubonan di ± ¼ inch diki. Hawa e renchi- y tentaclonan y seca nan cu papel di cushina.</p>3. Cubri e Calamari<p>Den un conchi no-hundo combina e hariña, salo, oregano, paprika, y e black pepper. Den lote, cubri e seekat cu e mezcla di hariña.</p>4. Hasa e Calamari<p>Tira e seekat den e azeta, y lag'e hasa pa ±1 minuut. Saka nan cu un cuch perfora y scuri nan ariba papel di cushina. Corta un par di lamoenchi y priminan ariba henter e calamari y sirbi nan mes ora.</p>	