

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Con Pa Traha Pasta Gember-Konoflok	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 100 gr konoflok• 100 gr gember• 25 ml azeta olijfi• 1 tlp salo	Categoria Herment
	Sirbi cuanto Multiple
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pela e konoflok y e gember y corta nan di manera cu e blender por handle nan.2. Pone tur cos den e blender y blend nan na un pasta fini. Uza un of dos cuchara di awa pa juda e proceso aki.3. Pa e por wanta \pm 10 dia den frigid agrega e azeta y e salo. <p>Tip: Si bo kier un pasta mas fresco, machica un igual cantidad di konoflok y gember den un mortero y bo tin un pasta kla pa uza den bo receta di dia.</p>	