

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> LENGA PICANTE	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lenga di baca</li><li>• 1 tlp di oregano</li><li>• 1 tlp di salo</li><li>• 1 tlp di thyme</li><li>• ½ tlp di black pepper</li><li>• 2 teench'i konoflok, machica</li><li>• 1 siboyo grandi, geslice</li><li>• 2 cuch di azeta di olijfi</li><li>• ¼ tlp di cayenne</li><li>• 1 bell pepper cora med, na bloki</li><li>• 1 lb tomati, pela y sin simia, corta fini</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sirbi cu aroz blanco of moro. Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a></li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <p><b>1. Prome cu cuminsa cushiná:</b> Herbe e lenganan te ora cu nan ta hopi moli, pero firme. Agrega e oregano, salo, thyme, y black pepper na e awa herbiendo. Ora cu e caba lag'e fria na temperatura di kamer. No tira e awa afo ainda!</p> <p><i>Tip: si bo ta desea di gana tempo, herbe e lenga den un pressure cooker. E ta tuma ± 30 minuut pa bira moli, contrario na casi 1 ora (of mas) den un weya regular.</i></p> <p><b>2.</b> Saka e lenganan for di e awa y pela e cuero for di nan. Corta e lenganan den slice fini den su hancho diagonal.</p> <p><b>3.</b> Den un weya pa cushiná sauté e konoflok, agrega e bell peppernan, y e siboyo te ora cu nan ta moli.</p> <p><b>4.</b> Agrega e lenga y cushina pa un par di minuut ariba un candela abou. Agrega e cayenne pepper. Cushiná ariba un candela abou te ora cu tomatinan ta moli.</p> <p><b>5.</b> Agrega ± 1 cup di awa di esun cu bo a herbe e lenganan aden y lag'e reduci na un sauce diki.</p>	