

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta PASTEI DI BATATA MACHICA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb di carni mula• 1 siboyo corta grof• 2 pida cilantro fresco corta chikito• 1 cuch season all• 14 ons Prego of ragu sauce• ½ tlp polvo di konoflok• 1/8 tlp turmerik mezcla cu 1 cuch awa• 3 teenchi konoflok, corta chiki-chikito• 12 batata mediano• broccoli of spinazi• 1/8 tlp asafoetida• 1 cuch manteca• 1 tomati grandi geslice• 1 cup keeshi Parmesan of Cheddar, kibra	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 pa 5 persona
	Nota Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Mezcla e season all, polvo di konoflok, asafoetida, e turmerik, mita di e Prego of ragu sauce, y e cilantro cu e carni. Lag'e coi smak.2. Hasa e siboyo y un tiki konoflok fresco un rato den 1 cuch manteca. Tira awor e carni pa lag'e cushiná aden. Basha e resto di e Prego of ragu sauce y mezcla nan bon. Pon'e un banda.3. Herbe e batatanan den awa cu salo y machicanan cu un tiki manteca. Hunta e baki di horna cu un tiki manteca y pone un capa di batata machica. Ariba e capa aki bo ta pone un capa di broccoli of spinazi. Strooi un poco di e konoflok fresco ariba dje. Pone e di dos capa di batata machica awor. Basha e carni mula awor ariba e capa di batata. Aki riba por pone: slice di banana, berenhein of tomati. Y por ultimo bo ta pone e ultimo capa di batata machica. Strooi e resto di konoflok ariba y por ultimo aregla e tomatinan ariba.4. Pre-keinta e forno y pone e pastei di batata horna pa ± 45 minuut. Ora cu e ta kla, strooi e keeshi kibra ariba y lag'e un rato den e forno pa e keeshi smelt un poco.	