

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BALCH'I CARNI DEN FORNO II	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb carni mula sin vet (lean)</li><li>• un snijf di season all</li><li>• 3 teench'i konoflok corta chikito</li><li>• 1 webo</li><li>• ½ cup'i keeshi Parmesan of Romano raspa fresco</li><li>• 1½ cuch di basil fresco</li><li>• salo na smak</li><li>• ground pepper na smak</li><li>• 1 cup'i pan integral bieu y garna</li><li>• ± ½ cup'i lechi</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bo por top bo balchinan cu keeshi of</li><li>• Bo por sirbi nan cu sauce di dushi y zuur.</li></ul> Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a>
<b>Instruccionnan</b> <p><b>1. Combina e Ingredientenan</b> Pa e receta aki, pre-calenta bo forno na 350F (176C) mientras cu bo ta combina bo ingredientenan den un conchi.</p> <p>Cuminsa cu e carni, un snijf di season all, konoflok, webo, keeshi, yerba, salo y peper y mezcla nan na man cu un cuchara grandi.</p> <p>Sigui cu, blend e garnachi di pan aden y poco-poco agrega e lechi.</p> <p><b>2. Lora e mezcla na bala</b> Y awor ta sigui e parti pret! Gara un cantidad chikito di e mezcla den bo man y cuminsa loranen na un bala. E balchinan mester keda ± un inch pa un inch y mei den diameter.</p> <p><b>3. Horna e balchinan</b> Awor, pone e balchinan den un baki di horna of un bak'i cookie cubri cu papel di parchment, lagando espacio entre nan. Unabes cu bo baki ta ful, hinka nan den e forno p'e haci su trabou.</p> <p>Awor ta bini e parti mas duro: laga bo balchinan horna pa ± 30 minuut, un tiki menos si nan ta chikito y un tiki mas largo si nan ta grandi.</p> <p><b>4. Fria e balchinan y sirbi</b> Despues cu bo saka nan for di e forno, kita nan for di e baki y laga nan fria.</p> <p>Mientras cu bo por gosa di bo balchinan cu spaghetti of cu bo sauce favorito, bo por sirbi nan tambe como un pasaboca.</p>	