

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BALCHI CARNI	
<b>Ingredientenan</b> <b>Sasona e carni cu:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb carni mula sin vet</li><li>• 1 cuch season all</li><li>• ½ tlp masala</li><li>• ½ tlp polvo di konoflok</li><li>• paneermeel of bread crumbs</li></ul> <b>Den blender:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 siboyo</li><li>• ½ promenton</li><li>• 3 tench'i konoflok</li><li>• 2 pida cilantro</li><li>• 1 pida selder</li><li>• un tiki ketjap mani</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 pa 5 persona
	<b>Nota</b> Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Blend e ingredientenan.</li><li>2. Mezcla e carni sasona cu locual bo a caba di blend. Tira paneermeel aden. Si no tin, bo por toast pan y usa su garna. Por bati un webo y mix'e den e mezcla tambe. Traha e carni na bala.</li><li>3. Pone e wok keinta cu basta azeta y laga e azeta bira hopi cayente. Pone e balanan hasa den dos biaha.</li><li>4. Ora caba di haci nan tur pa prome biaha, ta cambia e azeta y ta haci e wok limpi tambe. Awor por haci nan di dos biaha.</li></ol> <b>Saus:</b> Coi un tiki di e azeta cu bo a caba di haci e balanan pa traha e saus. Agrega: <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Siboyo</li><li>• Un tiki awa</li><li>• 1 Promenton</li><li>• 2 Tomati fresco</li><li>• Un tiki ketjap mani</li><li>• Un tiki tomati catchup</li><li>• Na final por corta ginger chikito pone aden.</li></ul> <p>Ora cu bo saus ta kla, ta pone e balanan landa den dje pa e toke final.</p>	