

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta SASON MOKO 60	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• ¼ cup salo• ¼ cup sucu• 1 cuch chili polvo• 2 cuch paprika• 1 tlp comino• 1 tlp black pepper• ½ tlp mosterd seco• ½ tlp cayenne pepper• ½ tlp allspice	Categoria Herment
	Sirbi cuanto multiple
	Nota Bo por uza e sason aki cu carni, porko of galiña.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Mezcla tur e ingredientenan aki bon mes den un conchi chikito y despues pone den un botter cu tapa cu buraco pa spreglo.2. Cada bez cu bo ta uza e sason aki bo ta spreglo e ariba e carni y corda pa no freg'e aden. Ora cu bo freg'e den e carni e ta forma klompi y esey ta preveni cu e sason ta fuse bon den e carni.	