

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BBQ RUB COUNTRY STYLE	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 cup'i sucu• ½ cup'i salo di lama• 1 cuch polvo konoflok• ½ tlp cayenne• 1 cuch gr. comino• 3-4 cuch paprika polvo• 1 cuch peper fresco• 1 tlp gr. selder	Categoria Herment
	Sirbi cuanto multiple
	Nota <ul style="list-style-type: none">• E mezcla seco aki bo por uza pa hunta bo bbq di porko, galiña of carni.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un conchi grandi cuminza mezcla e sucu y e salo bon. Agrega e comino, cayenne, konoflok, selder y pa e colo agrega e paprika, y por ultimo e gr. peper.2. Mezcla tur e ingredientenan aki bon y ward'e den un boter of un sako zip-lock.	