

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BALCH'I CARNI CUBANO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 webo• 1 cup bread crumbs• ¼ cup lechi• 1½ lb carni mula• 1 tlp mosterd geel seco• 2 tlp comino• 1 tlp salo• ½ tlp peper fresco• 1 siboyo chikito gechop chiki-chikito• ½ cup gr. onion geschop chiki-chikito• hariña pa lora aden• 2 cuch azeta olijfi pa hasa Pa e sauce: <ul style="list-style-type: none">• 1 siboyo med, gechop grof• 1 bel berde, gechop grof• 4 teenchi konoflok, machica <i>Ingredientenan ta sigi na nota!</i>	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <i>Aki e ingredientenan ta sigi:</i> <ul style="list-style-type: none">• ½ cup ketchup• 1 cuch vinager blanco• 1 cuch sucu bruin• 1 tlp salo• 1 bleki sauce di tomati
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un baki grandi, mezcla e webonan, garnachi pan y lechi hunto. Blend aden e carni mula y tur e resto di ingredientenan.2. Traha 4 pa 6 bala grandi. Lora nan liheramente den e hariña y sauté nan den e azeta te ora nan ta bon cushina. Saka e balanan pone un banda.3. Den e mesun panchi, sauté e siboyo y bel berde te ora cu e siboyo ta translucido. Agrega e konoflok machica durante e ultimo 1 of 2 minuut di cushina.4. Agrega e resto di ingredientenan y mezcla nan bon. Basha e sauce den un weya di sauce grandi y agrega e balchinan. Lage cuminza herbe.5. Reduci e candela y lage sudder ariba un candela abou pa ± 30 minuut.	