

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BALCH'I CARNI DEN FORNO I	
Ingredientenan Sasona e carni cu: <ul style="list-style-type: none">• Season all.• Masala.• Polvo di konoflok.• Paneermeel. Den blender: <ul style="list-style-type: none">• 1 siboyo• ½ promenton• 3 tench'i konoflok• 2 pida cilantro• 1 pida selder• un tiki ketjap mani Pa e sauce: <ul style="list-style-type: none">• 1 cuch di azeta di canola	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 pa 5 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Esaki ta un bon manera pa lihe traha hopi balch'i carni pa un fiesta. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Keinta e forno na 500F (260C).2. Pone parchment paper den un bak'i horna.3. mezcla bon e carni cu e ingredientenan den un baki grandi.4. Yena un cuch un poco halto cu e mezcla y pone den bo man pa lora un bala cune y despues pon'e ariba e parchment paper den e bak'i horna.5. Wak pa e balchinan di carni no touch cu otro, y despues pone nan den e forno pa 15 minuut of te ora cu nan ta licht bruin. Keda wak nan bon si pa nan no kima.6. E balchinan di carni aki por wordo traha prome cu tempo y por freeze nan pa usa pa tur sorto di plato. Nan por mustra seco pero nan no ta. Saus: <p>Keinta e cuch di azeta den un planchi grandi di teflon.</p> Agrega: <ul style="list-style-type: none">• 1 Siboyo• 1 Promenton• 2 Tomati fresco• Un tiki ketjap mani• Un tiki tomati catchup• Un tiki awa• Na final por corta ginger chikito pone aden	