

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BALCH'I CARNI DEN FORNO II	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb carni mula sin vet (lean)• un snijf di season all• 3 teench'i konoflok corta chikito• 1 webo• ½ cup'i keeshi Parmesan of Romano raspa fresco• 1½ cuch di basil fresco• salo na smak• ground pepper na smak• 1 cup'i pan integral bieu y garna• ± ½ cup'i lechi	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Bo por top bo balchinan cu keeshi of• Bo por sirbi nan cu sauce di dushi y zuur. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <p>1. Combina e Ingredientenan Pa e receta aki, pre-calenta bo forno na 350F (176C) mientras cu bo ta combina bo ingredientenan den un conchi.</p> <p>Cuminsa cu e carni, un snijf di season all, konoflok, webo, keeshi, yerba, salo y peper y mezcla nan na man cu un cuchara grandi.</p> <p>Sigui cu, blend e garnachi di pan aden y poco-poco agrega e lechi.</p> <p>2. Lora e mezcla na bala Y awor ta sigui e parti pret! Gara un cantidad chikito di e mezcla den bo man y cuminsa loranen na un bala. E balchinan mester keda ± un inch pa un inch y mei den diameter.</p> <p>3. Horna e balchinan Awor, pone e balchinan den un baki di horna of un bak'i cookie cubri cu papel di parchment, lagando espacio entre nan. Unabes cu bo baki ta ful, hinka nan den e forno p'e haci su trabou.</p> <p>Awor ta bini e parti mas duro: laga bo balchinan horna pa ± 30 minuut, un tiki menos si nan ta chikito y un tiki mas largo si nan ta grandi.</p> <p>4. Fria e balchinan y sirbi Despues cu bo saka nan for di e forno, kita nan for di e baki y laga nan fria.</p> <p>Mientras cu bo por gosa di bo balchinan cu spaghetti of cu bo sauce favorito, bo por sirbi nan tambe como un pasaboca.</p>	