

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BALCHI CARNI	
Ingredientenan Sasona e carni cu: <ul style="list-style-type: none">• 1 lb carni mula sin vet• 1 cuch season all• ½ tlp masala• ½ tlp polvo di konoflok• paneermeel of bread crumbs 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	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 pa 5 persona
	Nota Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Blend e ingredientenan.2. Mezcla e carni sasona cu locual bo a caba di blend. Tira paneermeel aden. Si no tin, bo por toast pan y usa su garna. Por bati un webo y mix'e den e mezcla tambe. Traha e carni na bala.3. Pone e wok keinta cu basta azeta y laga e azeta bira hopi cayente. Pone e balanan hasa den dos biaha.4. Ora caba di haci nan tur pa prome biaha, ta cambia e azeta y ta haci e wok limpi tambe. Awor por haci nan di dos biaha. Saus: Coi un tiki di e azeta cu bo a caba di haci e balanan pa traha e saus. Agrega: <ul style="list-style-type: none">• 1 Siboyo• Un tiki awa• 1 Promenton• 2 Tomati fresco• Un tiki ketjap mani• Un tiki tomati catchup• Na final por corta ginger chikito pone aden. <p>Ora cu bo saus ta kla, ta pone e balanan landa den dje pa e toke final.</p>	