

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BALCH'I HUELVA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb carni mula sin vet• 1 webo• 1 pida pan, sin rant• ¼ cup'i lechi• 3 cuch pan kibra (bread crumbs)• 1 cuch parsley, gechop chiki-chikito• 1 konoflok, gechop chiki-chikito• 1 siboyo med, gechop chiki-chikito• azeta vegetal pa cushina• 1 tlp salo Pa e sauce: <ul style="list-style-type: none">• 1 siboyo mediano, corta largo• 1 cuch parsley, gechop grof• 1 konoflok, geslice fini• 1 blach'i laurel• 1 cuch hariña blanco• ½ cup'i biña blanco <i>Wak na nota pa mas ingrediente!</i>	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di Huelva, Spaña. <i>Aki e ingredientenan ta sigi.</i> <ul style="list-style-type: none">• ½ cup'i awa• 1 cubito bouillon di carni
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pone e pan un rato den e lechi. Mezcla e pan cu e carni, webo, salo, pan kibra, e siboyo corta chiki-chikito, e konoflok corta chiki-chikito y e parsley chiki-chikito. Mansa tur cos hunto cu bo man te ora cu e ta con mezcla.2. Traha balanan cu e carni. Awor bo por cuminza hasa nan den suficiente azeta. Pone esunnan cu ta kla un banda. Tambe bo por pone nan den un bak'i horna y horna nan pa 30 minuut na 350°F.3. Ora cu tur ta hasá, bo ta bay traha e sauce. Laga solamente 3 cuch di e azeta cu bo a caba di hasa e balchinan y bo ta agrega e siboyo corta den largo, e konoflok y e parsley, e blachi laurel, e hariña. Si bo a horna nan, uza 3 cuch di azeta olijfi. Laga nan hasa te ora cu e siboyonan bira glas.4. Agrega awor e balchinan, e biña blanco y e awa. Agrega e cubito di bouillon, baha e candela na low y lag'e cushina pa 20-30 minuut.	