

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> Balchi di Carni Antiyano	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 250 gr carni mula sin vet</li><li>• 250 gr carni mula cu vet</li><li>• 2 snech'i pan bieu sin rand</li><li>• ¼ cup lechi pa molia e pannan</li><li>• ¼ tlp nootmuskaat mula</li><li>• ¼ tlp simiya di comino</li><li>• 1 webo</li><li>• 1 tlp Worcestershire sauce</li><li>• salo na smak</li><li>• 4 cuch margarina of manteca, dividi</li><li>• 2 cuch azeta olijfi, dividi</li><li>• 1 siboyo, gechop chikito</li><li>• 1 tomati, gechop grof</li><li>• 1 bel berde geslice den largo</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Corta e rand di e pannan y pone nan molia den e lechi. Bati e webo.</li><li>2. Den un baki grandi mezcla e carni, pan, nootmuskaat, simiya di comino, webo, Worcestershire sauce y salo bon den otro.</li><li>3. Traha balanan awor (± 1½-inch) y despues hasa nan den un planchi grandi cu 2 cuch di margarina y 1 cuch di azeta, te ora nan bira bruin.</li><li>4. Pone e resto di margarina y azeta den un weya pa traha sauce y hasa e siboyo, tomati y paprika (bell) te ora nan ta moli. Agrega nan na e balchinan.</li><li>5. Sirbi e plato aki cu aroz of pasta.</li></ol>	