

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BALCHI DI CARNI DEN SAUCE BBQ	
Ingredientenan Pa e balchi: <ul style="list-style-type: none">• 1 lb di carni mula sin vet• 1/3 cup pan garna• 1 webo bati• 1/2 tlp salo• un par di spart Worcestershire sauce Pa e saus: <ul style="list-style-type: none">• 1 bleki sopi di siboyo• 1 bleki sopi di tomati• 1 cuch maizena• 2 teenchi konoflok machika• 2 cuch vinager blanco• 2 cuch sucu bruin of honing• 1/2 cuch Worcestershire sauce• 1/8 tlp tabasco of cayenne pepper	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un conchi combina tur e ingredientenan pa e sauce.2. Mezcla e carni mula cu pan garna, webo y salo y forma balchi cu nan.3. Hasa e balchinan den un panchi.4. Scuri e vet y agrega e saus di BBQ. Pone e tapadera y baha e candela.5. Cushina pa 20 minuut.6. Sirbie cu aroz of spaghetti.	