

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Beef Short Ribs Gesmoor cu Sherry	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 slice bacon, na pidanan di ½-in• 1½ lb beef short ribs, corta chikito• salo y gr black pepper na huicio• 1 siboyo mediano, na cuadra fini• 3 teenchi konoflok, chiki-chikito• 1 cuch hariña blanco• ¾ cup sherry seco• 2½ cup bouillon di carni• 3 sprichi thyme, hente• 1 blachi bay	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Sasona e carni bon cu salo y peper.2. Cushina e bacon ariba un candela mediano te ora nan ta cruhiente. Ora nan ta kla pone den un dutch oven y no deshaci di e planchi cu azeta pasobra bo ta bay uz'e pa cushina e carni.3. Cushina e carni ariba un candela halto te ora cu e ta hopi bruin mes. Tira nan ariba e bacon, agrega e thyme y e blachi bay. Lag'e para un rato pa bo sigi cu e planchi den cua e carninan a caba di cushina.4. Baha e candela na medium y tira e siboyonan aden. Caramelisa nan te ora nan ta colo oro-bruin. Agrega awor e konoflok y cushina pa djis 30 seconde y despues agrega e hariña blanco y sauté e pa 2 minuut.5. Agrega e sherry y cushina pa 2 minuut. E ta bay bira diki y ora cu esaki ta kla tira tur cos den e dutch oven. Agrega e bouillon di carni, ½ tlp di salo. Lag'e cumenza sudder, tapa y pone den e forno na 350°F pa ± 2 ora of te ora e carni ta moli.6. Saka e dutch oven for di e forno y tambe saka e carninan pone den un tayo pa sirbi. Si e likido ta mucho hopi, hisa e candela ariba high y lag'e herbe te ora e reduci na bo smak. Saka e vetnan cu ta presenta mei-mei di e weya.7. Ora di sirbi pone e carni ariba un tayo y basha e sauce ariba. Sirbi'e cu salada fresco of sweet peas.	