

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BO MESUN HAMBURGER (pa gril)	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb ground beef chuck</li><li>• 1 webo ligeramente bati</li><li>• ½ siboyo med, raspa of chiki-chikito</li><li>• 1 tlp salo</li><li>• algun spart Worchestershire sauce</li><li>• ½ tlp ground black pepper</li><li>• 1 tlp konoflok polvo</li><li>• 1 tlp chili polvo</li><li>• slice di keeshi kraft of otro tipo</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bo por haci'e den panchi cu manteca.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Raspa mita di e siboyo den e carni.</li><li>2. Agrega na e carni; e webo, salo, peper, konoflok, chili y ultimo spart e sauce Worchestershire aden.</li><li>3. Cu bo mannan bon laba prome, cumenza combina tur e ingredientenan den e carni. Wak pa bo no primi nan mucho di mas pasobra esey lo haci cu bo hamburgernan ta keda seco. Djis keda brou nan suavemente, pero no pak nan.</li><li>4. Ora cu e ta kla, dividi e mezcla den 4 pa bo haya nan di igual grandura. Gara cada portion y suavemente cumenza traha un disco (pattie) di dje. No pak nan, nan mester keda poco los.</li><li>5. Pone e pattienan ariba un baki cu foil ariba y laganan pa 3-4 ora den fridge. Asina e ingredientenan ta haya chens pa fuse hunto.</li><li>6. Sende bo gril prome y ora cu e ta bon cayente pone e hamburgernan ariba. Laganan pa 2-3 minuut y drei nan (no boltia) ± 90 grado y cushina pa 2-3 minuut mas. Asina nan ta haya un bunita marca di cuadra ariba nan. Despues bo ta biranan y haci mescos cu e prome banda.</li></ol> <p><b>Tip:</b> Pa e amantenan di keeshi, pone un plak ariba ora nan ta casi kla.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>7. Pon'e ariba tayo. <b>Tip Secreto:</b> Ariba e bun (pan rondo) abou pone djis un laag fini di mayonaisse y ariba e bun ariba pone un laag fini di mosterd. Nan dos ta zorg pa tene e juice di e hamburger hunto y no ta laga e juice pasa bai over den e pan. Pone e hamburger ariba e pan, despues un pida lechuga, un tomati geslice y dos rench'i siboyo. Mmmm, e ta jammi!</li></ol>	