

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta

CARNÉ HORNA CU THYME Y COMINO

Ingredientenan

- 2 lb di carni carné, size di come
- 2/3 cup garnach'i pan seco fini
- 3 cuch di azeta di olijfi y
- 2 cuch ghee
- 1 cuch season all
- 4 tlp di blach'i thyme fresco
- 3 tlp di ground comino
- 3 teench'i konoflok, corta chiki-chikito
- 1 cuch Dijon mosterd

Categoria

Carné

Sirbi cuanto

4 persona

Nota

Instruccionnan

1. Sasona e carni cu season all y e mosterd. Lag'e para pa ½ ora.
2. Den un conchi chikito combina bon e garnach'i pan, e azeta, ghee, thyme, comino y e konoflok.
3. Pone e carni den un baki pa horna, y basha e mezcla di garnach'i pan uniformemente ariba e carni. Pon'e den forno na 350°F tapá. Keda drei e carni mientras cu e ta horna te ora cu e carni keda moli, ± 2 ora.