

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta CARNÉ STOBA CU JAMBO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 lb carné, corta den cubito di 1-in• 1½ lb di jambo hente fresco of di freezer, sin ijs (± 16 pa 20 ons gevries)• 1 cuch di season all• ¼ cup'i vinegar blanco• 3 cuch di azeta di olijfi• ½ cup'i siboyo gechop• 1 tlp salo• ½ tlp ground black pepper• ½ tlp ground comino• 1 bleke grandi (15 ons) sauc'i tomato• 2 cuch di juice di lamunchi fresco	Categoria Carné
	Sirbi cuanto 4 pa 5 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Sirbi e stoba cu aroz cayente, funchi of pan bati.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Sasona e carni cu season all y siboyo y laga sinta pa ½ ora.2. Trim e jambo, skurf e 3 banda y pone nan den un conchi; basha e vinager ariba y lag'e para pa 25 minuut. Drain, hawa bou kranchi.3. Keinta e azeta den un weya di hero; agrega e cubitonan di carné y siboyonan. Bruin nan, mientras bo ta drei e varios biaha; spreglo cu salo y peper.4. Agrega e comino, sauce di tomati, y e juice di limon. Lag'e cuminsa herbe. Reduci e candela na low, tapa, y laga sudder pa ± 1 ora, of te ora cu e carni ta moli. ½ ora prome cu e carni ta kla, agrega e jambo.	