

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> Carné stoba cu Rosemary y Biña Cora	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1½ lb carni carné, corta na 2-in</li><li>• 4 teench'i konoflok corta chiki-chikito, dividi na 2</li><li>• 1 sprich'i rosemary fresco, corta fini</li><li>• ¼ cup'i biña blanco seco</li><li>• 1 cuch di azeta di olijfi</li><li>• 1 siboyo med, corta grof</li><li>• salo y ground black pepper na huicio</li><li>• 1 tlp di paprika polvo</li><li>• 2 bell pepper cora geroosto, na strip di ½-in</li><li>• 1 tomati med, pela, sin simiya y gechop</li><li>• 4 sprich'i parsley, gechop</li><li>• 1 blach'i bay chikito</li><li>• ¼ cup'i biña cora</li><li>• ¼ cup'i bouillon di galiña plus</li><li>• 1 cup extra bouillon di galiña pa ora e ta stoba</li></ul>	<b>Categoria</b> Carné
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 pa 5 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Un receta Vasco.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Combina e carn'i carné, 2 di e 4 konofloknan, rosemary, y e biña blanco den un conchi mediano. Laga marina pa 2-3 ora. Drain e carni, deshaci di e marinada, y seca e carni cu papel di cushina. Corta e 2 konofloknan cu a resta y pone nan un banda.</li><li>2. Keinta e azeta den un weya grandi cu tapa, ariba un candela med-halto. Bruin e carni na tur caminda, ± 10 minuut pa batch. Bolbe pone tur e carninan den e weya. Agrega siboyo, konoflok corta chikito, e salo y peper na smak, y cushiná te ora cu e siboyonan ta moli (± 5 minuut). Drei aden e paprika, agrega e bellnan geroosto, tomati, parsley, blachi bay, y e biña cora. Lag'e cuminsa herbe, reduci e candela na medium, y sudder te ora cu e juicenan den e weya baha y bira un tiki diki, (± 10-15 minuut).</li><li>3. Agrega e bouillon di galiña, tapa, reduci e candela na low, y lag'e sudder, mientras bo ta drei e de bez en cuando, te ora cu e carni ta hopi moli, 2 pa 2½ ora. Ahusta sasonnan.</li><li>4. Sirbi cayente cu un plato lateral di berdura.</li></ol>	