

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta CARNÉ TIKKA BALTI	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1.5 lb carni carné, corta 2-in• ¼ cup di plain yogurt• 1 tlp di gr. comino• 1 tlp gr. coriander• 1 tlp di chili powder• 1 tlp di konoflok machica• 1 tlp di salo• 1 tlp di garam masala• 2 cuch di cilantro fresco, gechop• 2 cuch di juice di limon• 2 cuch di azeta vegetal• 1 cuch di pasta di tomati• 1 bell berde grandi, geslice• 1/8 tlp di cayenne pepper	Categoria Carné
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Balti ta e nomber di e style di haci cuminda aki for di India.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pone e carn'i carné, yogurt, comino, coriander, chili, konoflok, salo, garam masala, cilantro fresco y juice di limon den un conchi grandi y mezcla nan bon den otro. Pon'e tapá den frigid pa por lo menos 1 ora pa e marina.2. Pone e azeta den un weya fondo rondo of un wok mediano. Baha e candela un poco y agrega e tomati pasta.3. Agrega e carn'i carné na e weya, no tur di biaha. Ora cu bo caba cu esaki basha awa den e conchi y agrega esaki na e weya.4. Cushina e carné, mientras ta drei e cu frecuencia, pa ± 1½ ora of te ora cu e ta moli. Si e sauce baha den e weya, agrega mas awa.5. Finalmente agrega e belnan berde y e cayenne. Keinta te ora cu e carni ta cushina dor-n-dor, y sirbi.	