

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta CARNÉ TIKKA PIKANTE	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1.5 lb/675 gr carni carné na bloki• 1 papaya chikito berde• 3 cuch plain yogurt• 1 tlp pulpo di gember• 1 tlp chili polvo• 1 tlp pulpo di konoflok• ¼ tlp turmeric• 2 tlp ground coriander• 1 tlp ground comino• 1 tlp salo• 2 cuch juice di limon• 1 cuch cilantro fresco ge chop, plus extra pa decora• ¼ tlp di rucu• 1/8 tlp di cayenne pepper• 5 cuch azeta vegetal• 4 pida limon pa decora• rinch'i siboyo pa decora	Categoria Carné
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di India.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pone e carné den un conchi grandi pa mix. Pela e papaya, corta den mita y saca e simiyanan. Cort'e den cubito y blend'e den un blender te ora cu e ta un pulpo. Agrega ± 1 cuch di awa si ta necesario.2. Basha 2 cuch di e pulpo di papaya ariba e carné y freg'e bon aden cu bo dedenan. Pon'e un banda pa por lo menos 3 ora.3. Mientras tanto, mezcla hunto e yogurt, gember, chili polvo, konoflok, turmeric, coriander, comino, salo, juice di limon, cilantro, rucu, cayenne pepper y 2 cuch di azeta y pon'e un banda.4. Basha e mezcla di yogurt pikante ariba e carné y mezcla nan bon hunto.5. Keinta e restante 3 cuch azeta den un weya hundo, fondo rondo of wok, ariba un candela med-halto. Baha e candela un poco y agrega e cubitonan di carné, no tur pareu.6. Hasa cada batch pa 5-7 minuut of te ora e carné ta ful cushiná y moli. Tene esunnan hasa caba cayente mientras bo ta sigi cu e otronan.7. Pone e carni ariba e tayonan y decora cu e pida limonnan, rinch'i siboyo y e cilantro fresco.	