

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> Carné Stoba cu Thyme y Biña Cora	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb di carni carné, vet kita</li><li>• 1 cuch season all</li><li>• 1 tlp di polvo di konoflok</li><li>• 1 siboyo, corta chikito</li><li>• 2 pida selder, corta chikito</li><li>• 2 carot, pela y corta chikito</li><li>• 3 teench'i konoflok, machica</li><li>• 2 cup'i bouillon di galiña</li><li>• 1 cup'i tomati pela, sin simiya y gechop</li><li>• 2 cuch di pasta di tomati</li><li>• 1 tlp di thyme fresco gechop</li><li>• 1 blach'i bay</li><li>• salo y ground pepper na smak</li><li>• 2 cuch di azeta di olijfi</li><li>• 1 cup'i biña cora</li></ul>	<b>Categoria</b> Carné
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sasona e carni cu season all y polvo di konoflok. Den un weya grandi ariba un candela med-halto, keinta e azeta di olijfi te ora cu e ta casi huma. Agrega e carni y bruin nan tur banda, ± 5 minuut total.</li><li>2. Agrega e siboyo, selder, carot, konoflok, bouillon, tomati, pasta di tomati, thyme y e blach'i bay y drei nan pa mezcla hunto cu e carni. Lag'e cushiná pa ½ ora ariba e candela med-halto.</li><li>3. Kita e planchi for di candela, basha e biña cora y bolbe pon'e ariba un candela med-halto. Lag'e sudder te ora cu e carni keda moli. Pone e carni carné ariba un tayo grandi pa sirbi.</li><li>4. Retira e blach'i bay.</li></ol>	