

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta CARNI BACA STOBA CU THYME	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1½ lb carni stoba, na cubito di 1½ in• 5 cuch crema di mantec'i pinda• 1⅓ cup di bouillon di carni• 1½ cuch di azeta canola• ½ cuch di season all• ⅔ cup siboyo gechop• 4 teench'i konoflok, corta chiki-chikito• ⅔ cup bell pepper berde, gechop• ⅔ cup carot, gechop• salo y peper na smak• 9.5 ons tomati na blokki y e likido• 1 cuch di blach'i thyme fresco (½ tlp seco)• 1 blach'i bay	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Sirbi cayente ariba aroz. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un conchi mediano, bati hunto e manteca di pinda y e bouillon di carni te ora nan ta bon geblend.2. Sasona e carni cu season all. Keinta e azeta den un weya di stoba grandi ariba un candela mediano. Agrega e siboyo, konoflok, bell pepper y carotnan. Saute te ora cu e siboyonan ta translucido. Agrega e carni y continua cu cushiná, drei, te ora cu e ta bruin tur banda. Agrega e mezcla di mantec'i pinda, tomati cu likido, thyme y e blach'i bay. Drei bon. Lag'e cuminsa herbe. Reduci e candela na low y laga sudder tapa mientras ta sigui drei ocasionalmente pa ± 1½ ora of te ora cu e carni ta moli.3. Sasona na smak cu salo y peper. Saka e blach'i bay tira afo.	