

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
CHILI CON CARNE	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 3 cuch di azeta di olijfi• 2 siboyo mediano, ge chop• 5 teenchi konoflok, chiki-chikito• 1 lb di carni mula sin vet• ¼ tlp di cayenne pepper• 1 cuch di comino• 1 cup di awa• 1 cuch di oregano seco• 1 tlp di salo• 1 tlp di bl pepper• ½ tlp di cinnamon• 10 blachi basil hente• 1 bleki 15 ons di tomati na bloki• ½ (3 ons) blek'i tomati pasta• 2 bleki 15.5 ons di red kidney beans, hawa y scuri• ½ ons di chuculati scur sin sucu• ½ tlp di sucu <i>Wak na nota pa mas ingredientenan!</i>	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <i>Aki e ingredientenan ta sigi:</i> <ul style="list-style-type: none">• 1 cuch di Tabasco Chipotle, opcional• 1 cuch di chili powder of sauce• 1 tlp di Worcestershire sauce• keeshi cheddar geshred, sour cream, green onion pa decoracion <ul style="list-style-type: none">• Sirbi'e cu pan konoflok den forno of batata corta na mita den largo, herbi.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un weya grandi y hundo, keinta e azeta. Agrega e siboyo y cushiná te ora cu nan ta moli, ± 5 minuut.2. Drei aden awor e konoflok, cushiná pa 3 minuut mas. Agrega e carni, cushiná te ora e ta bruin, ± 8 minuut. Si tin mucho vet, drain esaki.3. Drei aden awor e cayenne, comino, oregano, salo, black pepper, cinnamon, Worcestershire sauce y e cup di awa. Agrega e tomatinan, y e boonchi. Lag'e cuminsa herbe y lag'e sudder pa ± 20 minuut.4. Agrega e chuculati, sucu, basil y e chili polvo. Tap'e y cushiná te ora e ta diki, ± 20 minuut. Ahusta e smak si ta necesario.5. Sirbi'e cu e decoracionnan y kla bo ta pa jammi.	