

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> ESPETADA MADEREINSE	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1½ lb beef tenderloin of sirloin</li><li>• ¼ cup azeta olijfi</li><li>• ¼ cup vinager di biña cora</li><li>• 1 siboyo, corta chiki-chikito</li><li>• ½ cup parsley, gechop grof</li><li>• 4 teenchi konoflok, chiki-chikito</li><li>• 1 tlp salo</li><li>• 1 tlp black pepper fresco</li><li>• 12 blachi bay</li><li>• pan Portugees, of otro pan crocante</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4-6 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• For di Madeira.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Corta cualkier tendon y vet cu por tin na e carni. Corta e carni na cubito di 2-in.</li><li>2. Den un baki grandi, combina e azeta, vinager, siboyo, parsley, konoflok, salo, peper y blachi bay. Agrega e carni y boltia nan pa nan wordo bon cubri cu e ingredientenan.</li><li>3. Tap'e y lag'e marina den frigid. pa 4-6 ora.</li><li>4. Pre-calenta e gril na high.</li><li>5. Saka e carni y e blachi baynan for di e marinada y pasa nan ariba e palitonan. Parti e blachi baynan entre e kebabnan.</li><li>6. Ora cu bo ta kla pa cushina, hunta e gril cu azeta.</li><li>7. Aregla e kebabnan ariba e gril, bira nan cu pings te ora e carni ta cushina na bo smak. 2-3 minuut pa banda (8-12 minuut total) pa medium-rare.</li><li>8. 'Baste' e espatadanan cu e marinada, pero no durante e ultimo 3 minuutnan.</li><li>9. E resto di e marinada bo ta pone den un weya ariba e gril y lag'e cushina pa un sabroso sauce pa dip.</li><li>10. Sirbi e espatadanan ariba of kitá di e palitonan, ariba slice of djunk di pan Portugees pa mop e juice.</li></ol>	