

# Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
HAM HORNA CU UN BRIYO DI PASCO	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• ± 8 lb picnic shoulder ham</li><li>• suficiente clabo, parti igual arib'e ham</li><li>• 2/3 cup'i sucu bruin, bon gepak</li><li>• ½ cup'i catchup</li><li>• 2 cuch mosterd</li><li>• ¾ cup'i juice di anasa</li><li>• 2 cuch biña cora</li><li>• ½ tlp ground cinnamon</li><li>• 1 blek'i 8 ons anasa, slice</li><li>• cherry, opcional</li></ul>	<b>Categoria</b> Ham
	<b>Sirbi cuanto</b> 15 - 20 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• E receta dushi aki ta di Mildred. Nos ta com'e tur pasco y aña nobo ya pa hopi aña caba.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Un dia prome cu bo ta bay haci e ham, sak'e for di den freezer y pon'e den su empake den e frigid.</li><li>2. Kita e cuero y exceso di vet prome cu e bay den weya pa herbe.</li><li>3. Pone e pia di ham den un weya grandi cu awa. Laga e awa pasa e ham un tiki y lag'e herbe pa ½ ora riba candela abou.</li><li>4. Mientras cu e ta herbe, traha e sauce. Den un conchi grandi, mezcla e sucu bruin, catchup, mosterd, juice di anasa, biña cora y e cinnamon hunto. Bati'e pa e bira un sauce diki.</li><li>5. Scuri e awa for di e weya pa bo por saka e ham. Purba saka e ham sin uza forki, pa evita cu bo ta perde juice di e ham. Pon'e den un baki foil pa horna.</li><li>6. Awor bo ta bay hinka e clabonan aden. Hinka nan na un distancia igual, no mucho serca di otro, te ora cu bo cubri ful e ham.</li><li>7. Hunta e ham tur caminda cu ¾ di e sauce. Pone ariba e slicenan di anasa y e cherry mei-mei di e anasanan. Pre-calenta e forno na 350°F.</li><li>8. Hinka e ham den e forno sin tapa pa ± 2:45 ora of te ora e thermometer ta marca 160°F. Mientras e ham ta horna, keda 'baste' e cu e sauce. Ora cu e ham tin 1 ora ta horna, basha e resto di e sauce ariba dje y sigi baste e.</li><li>9. Saka e ham for di forno y lag'e fria. Cort'e na slice fini y hmm, jammi-jammi y bon pasco!</li></ol>	