

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> JOE CHOLLER	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• ½ lb carni mula sin vet</li><li>• ½ cuch season all of sason moko 60</li><li>• 1/8 cup siboyo gechop chikito</li><li>• 1/8 cup promenton gechop chikito</li><li>• ½ tlp konoflok polvo</li><li>• ¼ di un repi margarina</li><li>• ½ tlp dijon mosterd</li><li>• ¼ cup ketchup</li><li>• 1/8 cup di sauce di barbeque</li><li>• ½ tlp di sucu bruin</li><li>• salo na smak</li><li>• ground black pepper na smak</li></ul>	<b>Categoria</b> Pan
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Corda cumpra pan rolls pa Joe Choller Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a></li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mezcla e carni cu e season all, siboyo y e promenton y laga sasona pa ½ ora.</li><li>2. Pone e margarina den un planchi mediano ariba un candela mediano, bruin e mezcla di carni mula, siboyo, y e promenton; elimina e likidonan.</li><li>3. Drei den dje e polvo di konoflok, mosterd, ketchup, sauce di bbq y e sucu bruin; mix nan bon. Sasona cu salo y peper. Baha e candela, y sudder pa 30 minuut. Keda drei ocasionalmente.</li><li>4. Bo por sirbi Joe Choller direct den pan of bo por drecha Joe su tipo cu tomati, siboyo, lechuga, mayonaise, augurk, etc.</li></ol>	