

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Pork Chop cu Col Berde y Cora Fresco	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 4 pork chop, ± 1-in diki• ½ tlp simiya fennel• 1½ tlp simiya caraway• 1 tlp salo kosher• ½ tlp gr. black pepper fresco• ¼ lb bacon diki, slice di ¼-in• 2 cup kool berde, geshred• 2 cup kool cora, geshred• 1 cuch vinager sherry of vinager cider	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Combina e simiya fennel, 1 tlp simiya caraway, salo y peper den un mortero y machica nan grof. Sprenglo e mezcla ariba e pork chopnan y pone nan un banda.2. Den un planchi grandi ariba un candela med-halto, cushina e bacon te ora nan ta bruin y cruhiante, ± 7 minuut. Saka nan cu un cuchara cu buraco y pone nan ariba un tayo cu papel di cushina pa drain.3. Agrega e pork chopnan na e planchi y cushina te ora nan ta bruin tur dos banda, ± 8 minuut cada banda. (Corta mei-mei pa check e). Transferi e pork chopnan den un tayo hundo y pone un foil ariba pa nan keda cayente.4. Agrega e koolnan na e planchi y cushina mientras bo ta keda drei nan frecuentemente te ora cu e koolnan a marchita, ± 3 minuut. Drei aden awor e restante ½ tlp simiya caraway, e vinager y bacon y cushina pa 2 minuut.5. Basha e koolnan ariba un tayo y aregla e pork chop ariba. Basha cualkier juice cu a acumula di e pork chopnan ariba y sirbie mes ora.	