

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> PORK LOIN roosto cu casca di hierba	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 3 lb pork loin sin weso</li><li>• 2 tlp azeta olijfi</li><li>• 1 cuch romero fresco</li><li>• 1 cuch sage</li><li>• 1 cuch thyme</li><li>• 1 cuch parsley</li><li>• 1 cuch salo di lama</li><li>• 1 cuch black pepper</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li><b>1.</b> Hunta e carni cu azeta olijfi prome y despues hunt'e cu e mezcla di yerba y salo cu peper.</li><li><b>2.</b> Pone e carni ariba un rekki den un baki pa horna y cushina na 350°C pa 15 minuut pa liber of te ora cu e temperatura interno yega 145°C.</li><li><b>3.</b> Unabez cu e yega e temp 145°C, sake for di e forno y lage sinta pa 10 minuut prome cu corta.</li><li><b>4.</b> E ta kla pa sirbi. Bo por sirbi'e cu jambo gesteam, cranberry sauce of apelmoes. Gosa!</li></ol>	