

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta RENDANG PADANG - Stoba Curry	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1½ lb carni stoba, corta blokki 1-in• 1 siboyo chikito, gechop grof• 2 teench'i konoflok, gechop grof• 30 ml pasta tamarijn den 30 ml awa cayente• 1 cup awa cayente• ½ tlp ground turmeric• ½ tlp ground comino• ½ tlp ground cilantro• 1 inch gember, gechop grof• 1 pida lemon grass, geslice fini• 1 tlp sucu• 1 tlp di salo, of na smak• 1½ cup lechi coco• 1 blachi daun salam (bay leaf di Indonesia)• 4 chilli cora, sin simiya	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di Indonesia.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pone e carni den un weya grandi cu fondo pisa.2. Den un blender of procesado di cuminda combina e chillinan, siboyo, gember, konoflok, lemongrass, pasta di tamarijn, 1 cup di awa cayente, y e specerijnan; comino, cilantro, y turmeric. Traha un purée suave y e ora bash'e ariba e carni.3. Basha e lechi coco ariba e carni y agrega e blachi salam. Tap'e y cushiná ariba un candela low te ora cu e ta casi seco. Esaki ta dura ± 2 ora. Drei de bez en cuando.4. Drei aden awor e sucu y sasona cu salo na smak. Sirbi'e cu aroz.	