

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> RIB EYE STEAK BBQ	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 steak di rib eye*</li><li>• 4 tlp Worcestershire sauce</li><li>• ¼ cup'i smoked flavoured bbq sauce</li><li>• 1 tlp siboyo deshidrata chiki-chikito</li><li>• 1 tlp red pepper kibra</li><li>• 1 tlp simiya di coriander machica</li><li>• 1 tlp di romero seco machica</li><li>• 1 tlp di parsley seco machica</li><li>• 1 tlp di konoflok machica</li><li>• 1 tlp di salo Kosher</li><li>• peper na smak</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sirbi'e cu un salada fresco y aroz blanco of batata horna.</li><li>* Por usa tambe strip loin, pecho di galiña.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sende bo bbq gril 1 ora prome cu tin planea pa come.</li><li>2. Brush cada steak cu un cantidad igual di Worcestershire sauce. Lag'e penetra pa 5 minuut. Mezcla e bbq sauce, e siboyo deshidrata, e peper pika, e coriander garna, e romero, e konoflok, e parsley y e salo cu peper. Cubri e steaknan cu e blend aki. Tapa y laga marina pa 1-2 ora den frigid. Mas largo, mas miho!</li><li>3. Pone e steaknan ariba e gril y cushiná pa 3 minuut. Bira nan y cushiná pa un otro 2 minuut (medium rare) of te ora cu bo ta prefera bo carni.</li></ol>	