

# Jammi-Jammi cu Janchi

|  |  |
|--|--|
| <b>Receta</b><br>SAUCE (MOP) PA BASTE  |  |
| <b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 cup vinager apple cider</li><li>• ½ cup cerbes</li><li>• 1 tlp worcestershire sauce</li><li>• juice di 1 lamunchi</li><li>• black pepper na smak</li></ul> | <b>Categoria</b><br>Sauce  |
|  | <b>Sirbi cuanto</b><br>multiple  |
|  | <b>Nota</b> <p>Kico ta baste y pakico e ta wordo haci? Esencialmente, 'basting' ta un technika di brush, uza cuchara of basha likido ariba cuminda, generalmente carni y pahra, mientras cu e ta cushina. E ta hopi importante ora bo ta bbq, cushina carni pasobra e ta yuda preserva humedad, e ta agrega sabor y e ta duna bo cuminda un aspecto atractivo.</p> |
| <b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Combina tur ingredientenan hunto y baste cada 20-30 minuut. No baste durante e ultimo ora.</li></ol>  |  |