

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta SIMPLEMENTE LASAGNA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb carni mula sin vet• 1 siboyo med, gechop grof• 3 teench'i konoflok, gechop grof• 2 cuch di manteca• 1 webo, bati• 1½ cup keeshi Mozzarella raspa, dividi• 425 gr keeshi Ricotta• ½ cup keeshi Parmesan raspa, dividi• ¼ cup parsley fresco corta chikito• 24 ons (680 gr) sauce di spaghetti• ½ cup'i awa + 1 bouillon galiña• ¼ cup'i basil fresco gechop• 1 tlp oregano fresco gechop chikito• ¼ tlp simiya fennel• 12 noodle di lasagna, sin cushiná	Categoria Pasta
	Sirbi cuanto 4-6 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pre-calenta e forno na 350F (176C). Keinta e manteca den un planchi grandi ariba un candela med-halto y sauté e konoflok y siboyo te ora cu e siboyo bira glas. Agrega e carni y cushina un rato te ora cu e bira bruin.2. Mientras-tanto mix e webo, ½ di e keeshi mozzarella, e keeshi ricotta, ½ di e keeshi Parmesan, e parsley, e fennel, e oregano y e basil te ora cu e ta bon geblend y pone un banda. Esaki ta bo mezcla di ricotta.3. Drain e carni (si bo a uza carni cu vet); pon'e bek den e paila. Drei e sauce di spaghetti aden. Pone e awa cu e bouillon di galiña den e boter di sauce bashi, tap'e y bati'e bon. Agrega esaki na e mezcla di carni, drei te ora cu nan ta bon geblend.4. Basha 1 cup di e sauce di carni ariba e fondo di un baki di 9x6½ inch; pone awor un capa di 3 noodle di lasagna, un tercera parti di e mezcla di ricotta y 1 cup di e sauce di carni. No worry pa tapa full e lasagna cu esaki. Ripiti e capanan dos biaha. Top e cu e resto di 3 noodle y e resto di e sauce di carni. Sprenglo e cu e resto di e keeshi mozzarella y e resto di e keeshi Parmesan. Tap'e cu foil gevet.5. Horn'e 45 minuut. Kita e foil y lag'e horna 15 minuut adicional of te ora cu e ta ful keinta. Lag'e para 15 minuut prome cu cort'e pa sirbi.	