

Jammi-Jammi cu Janchi

| | |
|--|----------------------------------|
| Receta Sirloin Steak Cu Sauce Dijon-Port | |
| Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb sirloin steak, ± 1-in diki• 3 cup'i egg noodle mediano• ½ tlp salo• ½ tlp ground bl pepper fresco• spray Pam pa cushina• ¾ cup'i port of otro biña cora dushi• ¼ cup'i shallot, chiki-chikito• 1 cuch konoflok, chiki-chikito• ½ cup'i bouillon di carni• 2 cuch dijon mosterd• ½ tlp blachi thyme fresco | Categoria Carni |
| | Sirbi cuanto 4 persona |
| | Nota |
| Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Sasona e carni tur dos banda cu salo y peper fresco.2. Keinta un panchi non-stick ariba un candela med-halto. Spray ligeramente cu Pam. Zorg pa e panchi ta bon cayente pa bo seya e juicenan den e carni bon. Pone e steak den e panchi y lag'e cushina pa 4 minuut cada banda of te con cushina bo kier bo steak. Ora cu e ta kla, pas'e ariba un tabla pa corta y ten'e cayente mientras bo ta bay traha e sauce y cushina e noodlenan.3. Awor ta bon momento pa bo cushina e noodlenan. Sigi e instruccionnan ariba e paki, no agrega salo, ni vet. Drain ora cu e caba y ten'e cayente.4. Bay bek na bo panchi y agrega e port na dje, scrip'e panchi pa los tur e partinan bruin di e steak cu a keda atras. Drei aden e shallotnan y e konoflok; cushina pa 45 seconde mientras bo ta keda drei'e.5. Agrega e bouillon di carni y lag'e cuminza herbe. Cushina 20 seconde y kit'e for di e candela. Agrega e mosterd y thyme y drei nan cu un batido te ora cu tur cos ta bon mezcla.6. Corta e steak diagonal den su hanchu na slicenan fini. Basha e sauce ariba e steak y pasta y si bo ta desea bo por decor'e cu un tiki blachi thyme mas. Awor e ta kla pa sirbi. | |