

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta SPAGHETTI cu BALCHI 'STORNANTE'	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• ½ lb ground pork• ½ lb ground sirloin of beef chuck• 2 webo grandi• 1 cuch keeshi Italiano raspa• ¾ cup garnachi pan• 2 tlp pika chili cora machica• 1½ cuch oregano fresco corta• 1 tlp salo di lama• 3 teenchi konoflok chiki-chikito• 2 teenchi konoflok, gehop grof• 3 cuch azeta olijfi	Categoria Pasta
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Na Italiano 'stornare' nifica 'cu bo no por evita'.• Purb'e cu e 'sauce marinara'. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un conchi grandi, combina tur e ingredientenan y mezcla nan bon usando un machicado di batata of bo mannan. Reserva e 2 teenchi konoflok gehop grof y e azeta olijfi.2. Traha balanan awor di e carni.3. Keinta azeta den un planchi grandi ariba un candela med-halto, agregando e restante konoflok gehop y un pinchi salo.4. Agrega awor e balanan y cushina te ora nan ta bruin tur banda, ± 4 minuut cada banda.5. Agrega e balanan na bo sauce di spaghetti favorito y lag'e sudder pa 20 minuut.	