

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta STEAK MARINA CUBANO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb sirloin steak*, corta ½-in diki• 2½ cuch juice di apelsina• 1½ cuch juice di lamunchi• 1½ cuch azeta olijfi• 1½ cuch di grill mates steak rub• 1 tlp oregano• ½ tlp ground comino• 1 siboyo mediano, geslice pa decora	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">* of otro carni sabroso.• Sirbi'e cu batata hasa Frances, batata horna cu sour cream of aroz jasmin.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Mezcla tur e ingredientenan, cu excepcion di e steaknan, den un sako di plastic cu ta sera of un conch'i glas.2. Agrega e steaknan y boltia nan pa nan wordo bon cubri.3. Pon'e tapá den frigid pa 30 minuut of mas largo pa e gara bon smak. Tip: sende e gril mei ora prome cu bo ta kla pa cuminza bbq.4. Despues bo ta saka e steaknan for di e marinada pero bo ta reserva e marinada.5. Gril ariba un candela med-halto pa 6-8 minuut cada banda of te con bo ta desea bo carni. Na mita caminda di e cushinamento bo ta brush'e cu e marinada reserva.6. Gril e slicenan di siboyo pa pone ariba e steak.	