

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
STOBA CURRY CU AROZ PIKANTE	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 cuch azeta vegetal• 2 cuch ghee of manteca• 1½ lb carni stoba, na size di come• 1 siboyo, gechop• 3 pipita cardamom berde• 1/8 tlp cayenne pepper• 1-in gember, chiki-chikito• 2 teenchi konoflok, machica• 1 cuch Madras curry• 1 tlp ground comino• 1 tlp ground cilantro• 150 ml bouillon di carni• salo na smak Pa e aroz: <ul style="list-style-type: none">• 1½ cup generoso di aroz basmati• 1 cuch azeta olijfi• 2 cuch ghee of manteca <i>Wak na nota pa mas ingrediente</i>	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <i>Aki e ingredientenan ta sigi</i> <ul style="list-style-type: none">• 1 siboyo, chiki-chikito• 1 teenchi konoflok, machica• 1 tlp ground comino• ½ tlp ground cilantro• 4 pipita di cardamom berde• 1 palito cinnamon• 1 bell cora chikito, na dow• 1 bell berde, na dow• 300 ml bouillon galiña
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Keinta mita di azeta cu mita di e ghee of manteca den un planchi grandi, no hundo. Hasa e carni, si ta necesario, haci'e den batchnan, te ora cu e ta bruin tur banda. Saka pone nan un banda den un tayo. Keinta e restante di azeta y ghee of manteca y hasa e siboyonan pa ± 3-4 minuut te ora nan ta moli. Agrega e pipitanan di cardamom y hasa pa 1 minuut, despues drei aden e cayenne, gember y konoflok. Hasa nan pa 2 minuut mas.2. Drei aden awor e Madras curry, ground comino y cilantro, y despues bolbe pone e carni den e planchi. Drei aden e bouillon. Sasona cu salo y lag'e cuminza herbe, despues baha e candela y sudder suavemente pa 1-1½ ora of te ora cu e carni ta moli. Keda agrega ½ cup di awa cada bez cu e sauce bira tiki den e stoba.3. Ora cu e curry ta casi kla, prepara e aroz. Pon'e den un conchi y basha awa herbi ariba pa cubri'e. Pon'e un banda pa 10 minuut, despues drain, hawa cu awa di kranchi y drain atrobe. E aroz ainda lo ta sin cushiná pero e mester a perde su duro.4. Keinta e azeta y ghee of manteca den un casserola cu ta wanta candela y hasa e siboyo y konoflok suavemente pa 3-4 minuut te ora nan ta moli y ligeramente bruin. Drei aden e ground comino y cilantro, pipitanan di cardamom y e palito di cinnamon. Hasa pa 1 minuut, despues agrega e bellnan.5. Agrega e aroz, drei'e pa cubri e granonan cu e mezcla di specerij, y basha e bouillon di galiña aden. Lag'e cuminza herbe, y despues baha e candela. Tapa e panchi bon y lag'e sudder pa ± 8-10 minuut, of te ora e aroz ta moli y e bouillon a wordo absorba. Sak'e pone den un conchi y sirbi'e cu e curry.	