

# Jammi-Jammi cu Janchi

## Receta

### TENDERLOIN JENA CU MUSHROOM II

#### Ingredientenan

- 1 lb tenderloin hente, e parti diki
- 2 strip di bacon
- 1 cup mushroom fresco, gechop grof
- 2 cuch siboyo gechop grof
- 2 teenchi konoflok, chiki-chikito
- ½ cup pan garna, dividi
- 2 cuch parsley fresco, chiki-chikito
- 1 cuch margarina, gesmelt
- 1 cuch keeshi Parmesan, geschaf

#### Categoria

Carni

#### Sirbi cuanto

4 persona

#### Nota

#### Instruccionnan

1. Den un planchi, cushina e bacon te ora nan ta crocante. Saka e bacon; kibra nan chikito y pon'e un banda. Reserva 1 cuch di loke a keda di e azeta den e planchi y deshaci di e resto. Den loke bo a reserva, sauté e mushroomnan, siboyo y konoflok te ora nan ta moli. Kit'e for di candela; drei aden ¼ cup di e pan garna, e parsley y bacon.
2. Sasona e tenderloin tur banda cu salo y peper. Corta un buraco den largo, ¾ hundo den e tenderloin. Jena ligeramente e rejeno den e sako y ser'e cu toothpick. Combina e margarina y e keeshi Parmesan, smeer esaki ariba y na e bandanan di e carni. Strooi e resto di e pan garna ariba e mezcla di margarina.
3. Pone e carni ariba un rekki den un baki pa horna hundo. Horn'e, sin tapa na 350°F pa 10 minuut. Tap'e awor y horna pa ± 15 minuut of te ora cu bo ta desea. Pa rare, e thermometer mester lesa 140°F, medium: 160°F, well-done: 170°F. Lag'e para pa 10 minuut y kita awor e toothpicknan prome cu bo slice e carni.