

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BBQ RUB COUNTRY STYLE	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 cup'i sucu</li><li>• ½ cup'i salo di lama</li><li>• 1 cuch polvo konoflok</li><li>• ½ tlp cayenne</li><li>• 1 cuch gr. comino</li><li>• 3-4 cuch paprika polvo</li><li>• 1 cuch peper fresco</li><li>• 1 tlp gr. selder</li></ul>	<b>Categoria</b> Herment
	<b>Sirbi cuanto</b> multiple
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• E mezcla seco aki bo por uza pa hunta bo bbq di porko, galiña of carni.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Den un conchi grandi cuminza mezcla e sucu y e salo bon. Agrega e comino, cayenne, konoflok, selder y pa e colo agrega e paprika, y por ultimo e gr. peper.</li><li>2. Mezcla tur e ingredientenan aki bon y ward'e den un boter of un sako zip-lock.</li></ol>	