

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BALCH'I CARNI DEN FORNO I	
<b>Ingredientenan</b> <b>Sasona e carni cu:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Season all.</li><li>• Masala.</li><li>• Polvo di konoflok.</li><li>• Paneermeel.</li></ul> <b>Den blender:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 siboyo</li><li>• ½ promenton</li><li>• 3 tench'i konoflok</li><li>• 2 pida cilantro</li><li>• 1 pida selder</li><li>• un tiki ketjap mani</li></ul> <b>Pa e sauce:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 cuch di azeta di canola</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 pa 5 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Esaki ta un bon manera pa lihe traha hopi balch'i carni pa un fiesta. Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a></li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Keinta e forno na 500F (260C).</li><li>2. Pone parchment paper den un bak'i horna.</li><li>3. mezcla bon e carni cu e ingredientenan den un baki grandi.</li><li>4. Yena un cuch un poco halto cu e mezcla y pone den bo man pa lora un bala cune y despues pon'e ariba e parchment paper den e bak'i horna.</li><li>5. Wak pa e balchinan di carni no touch cu otro, y despues pone nan den e forno pa 15 minuut of te ora cu nan ta licht bruin. Keda wak nan bon si pa nan no kima.</li><li>6. E balchinan di carni aki por wordo traha prome cu tempo y por freeze nan pa usa pa tur sorto di plato. Nan por mustra seco pero nan no ta.</li></ol> <b>Saus:</b> <p>Keinta e cuch di azeta den un planchi grandi di teflon.</p> <b>Agrega:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Siboyo</li><li>• 1 Promenton</li><li>• 2 Tomati fresco</li><li>• Un tiki ketjap mani</li><li>• Un tiki tomati catchup</li><li>• Un tiki awa</li><li>• Na final por corta ginger chikito pone aden</li></ul>	