

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Concomber (papaya, calbas) Stoba cu rabo di baka	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1½ lb di rabo of carni stoba• 2 pak'i concomber• ½ repi manteca• 2 siboyo, dividi• 1 cuch season all dividi• ½ cuch Ketchup Mani• ½ cuch garlic powder• 1 tlp comino• 1 cup'i awa• 1 cuch di sucu, pa calbas of papaya*• pa papaya, 1/8 tlp di nutmeg	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 pa 5 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Hasa banana• Herbe aroz* Ora ta calbas of papaya, ta tira 1 cuch di sucu na final.
Instruccionnan <p>Carni den wea di steam:</p> <ul style="list-style-type: none">• ½ cuch season all• 1 siboyo• 1 cup'i awa <p>Steam e pa 7 minuut.</p> <p>Concomber:</p> <p>Despues di haci e concombengan limpi sigui cu:</p> <ul style="list-style-type: none">• Den e weya di hero pone ½ repi manteca.• Baha e candela pa e stoba poco-poco• Pone e concomber/papaya/calbas• Despues 1 siboyo, na bloki• ½ cuch season all• Garlic powder• Ketchup Mani• 1 tlp comino <p>Brow tur cos.</p> <p>Ora cu e concombengan a stoba basta ta pone e carni y laganan tota. Sigui brow.</p>	