

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta RIB EYE STEAK BBQ	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 4 steak di rib eye*• 4 tlp Worcestershire sauce• ¼ cup'i smoked flavoured bbq sauce• 1 tlp siboyo deshidrata chiki-chikito• 1 tlp red pepper kibra• 1 tlp simiya di coriander machica• 1 tlp di romero seco machica• 1 tlp di parsley seco machica• 1 tlp di konoflok machica• 1 tlp di salo Kosher• peper na smak	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Sirbi'e cu un salada fresco y aroz blanco of batata horna.* Por usa tambe strip loin, pecho di galiña.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Sende bo bbq gril 1 ora prome cu tin planea pa come.2. Brush cada steak cu un cantidad igual di Worcestershire sauce. Lag'e penetra pa 5 minuut. Mezcla e bbq sauce, e siboyo deshidrata, e peper pika, e coriander garna, e romero, e konoflok, e parsley y e salo cu peper. Cubri e steaknan cu e blend aki. Tapa y laga marina pa 1-2 ora den frigid. Mas largo, mas miho!3. Pone e steaknan ariba e gril y cushiná pa 3 minuut. Bira nan y cushiná pa un otro 2 minuut (medium rare) of te ora cu bo ta prefera bo carni.	