

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Sauce di Carni cu Hotdog, Sauseishi y Burger	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 ground chuck• 2 cuch di sucu• 2 bleki 6 ons tomati pasta• 2 tlp Worchestershire sauce• 4 tlp Chili polvo• 1 cuch konoflok polvo• 2 cuch di mosterd geel• 1 taki selder, chiki-chikito• 1 tlp di gr comino• 2 tlp di salo Kosher• 1 tlp di black pepper fresco• 1 cuch Sriracha sauce, opcional• 2 cup di awa• 12 ons di serbez• pan largo pa hotdog/sauseishi• keeshi Cheddar raspa• ½ siboyo, chiki-chikito corta• augurk	Categoria Sauce
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Si bo tin hamburgers, bo por uza e sauce aki, e ta keda jammi-jammi.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pone e carni den un weya di hero hundo ariba un candela mediano ariba e gril. Lag'e cushina bon te ora cu e bira bruin.2. Agrega awor e sucu, e pasta di tomati, e worchestershire sauce, e chili polvo, e konoflok, e mosterd, e selder, e comino, salo, peper, e sriracha y e awa. Mezcla tur cos bon y lag'e sudder tapa pa ± 30 minuut of te ora e bira diki. Ora cu e ta kla, kit'e for di candela y pon'e un banda.3. Siguietemente bo ta bay keinta un par di sauseishi y hotdog. Pone un weya ariba e gril y basha aden ± 12 ons di cerbez.4. Basha e sauseishi y hotdognan aden y lag'e keinta djies un par di minuut pa e bira cayente, e no mester herbe.5. Pone e sauseishi y hotdognan ariba e gril y laga nan cushina na bo smak. Pone e pannan corta den mita ariba e gril y prepara pa cumenza sirbi bo sauseishi y hotdognan.6. Pone e hotdog ariba e pan y basha awor e sauce di carni, un poco keeshi cheddar raspa, un poco siboyo corta chiki-chikito y un poco di e mosterd ariba. Haci mescos cu e sauseishinan.7. Si bo tin hamburgers, haci mescos awor.	