

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BALCH'I CARNI	
<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>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 pa 5 persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <p>mezcla e carni sasona cu locual bo a caba di blend. Tira paneermeel aden. Si no tin, bo por toast pan y usa su garna.</p> <p>Traha e carni na bola. Por bati un webo y pasa e balchinan den webo pa mara.</p> <p>Pone e wok keinta cu basta azeta y laga e azeta bira hopi cayente.</p> <p>Pone e balanan hasa den dos biaha. Ora caba di haci nan tur pa prome biaha, ta cambia e azeta y ta haci e wok limpi tambe. Awor por haci nan di dos biaha.</p> <p><b>Saus:</b> Coi un tiki di e azeta cu bo a caba di haci e balanan pa traha e saus.</p> <p><b>Agrega:</b></p> <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> <p>Ora cu bo saus ta kla, ta pone e balanan landa den dje pa e toke final.</p>	