

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta

CARNÉ STOBA CU JAMBO

Ingredientenan

- 2 lb carné, corta den cubito di 1-in
- 1½ lb di jambo hente fresco of di freezer, sin ijs (± 16 pa 20 ons gevries)
- 1 cuch di season all
- ¼ cup'i vinegar blanco
- 3 cuch di azeta di olijfi
- ½ cup'i siboyo gechop
- 1 tlp salo
- ½ tlp ground black pepper
- ½ tlp ground comino
- 1 bleke grandi (15 ons) sauc'i tomato
- 2 cuch di juice di lamoenchi fresco

Categoria

Carné

Sirbi cuanto

4 pa 5 persona

Nota

- Sirbi e stoba cu aroz cayente, funchi of pan bati.

Instruccionnan

1. Sasona e carni cu season all y siboyo y laga sinta pa ½ ora.
2. Trim e jambo, skurf e 3 banda y pone nan den un conchi; basha e vinager ariba y lag'e para pa 25 minuut. Drain, hawa bou kranchi.
3. Keinta e azeta den un weya di hero; agrega e cubitonan di carné y siboyonan. Bruin nan, mientras bo ta drei e varios biaha; spreglo cu salo y peper.
4. Agrega e comino, sauce di tomata, y e juice di limon. Laga cuminsa herbe. Reduci e candela na low, tapa, y laga sudder pa ± 1 ora, of te ora cu e carni ta moli. Despues cu e tin ½ ora ta sudder, agrega e jambo.