

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Carné stoba cu Rosemary y Biña Corra	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1½ lb carni carné, corta na 2-in• 4 teench'i konoflok corta chiki-chikito, dividi na 2• 1 sprich'i rosemary fresco, corta fini• ¼ cup'i biña blanco seco• 1 cuch di azeta di olijfi• 1 siboyo med, corta grof• salo y ground black pepper na huicio• 1 tlp di paprika polvo• 2 bell pepper corra geroosto, na strip di ½-in• 1 tomati med, pela, sin simiya y gechop• 4 sprich'i parsley, gechop• 1 blach'i bay chikito• ¼ cup'i biña corra• ¼ cup'i bouillon di galiña	Categoria Carné
	Sirbi cuanto 4 pa 5 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Un receta Vasco
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Combina e carn'i carné, 2 di e 4 konofloknan, rosemary, y e biña blanco den un conchi mediano. Laga marina pa 2-3 ora. Drain e carni, deshaci di e marinada, y seca e carni cu papel di cushina. Corta e 2 konofloknan cu a resta y pone nan un banda.2. Keinta e azeta den un weya grandi cu tapa, ariba un candela med-halto. Bruin e carni na tur caminda, ± 10 minuut pa batch. Bolbe pone tur e carninan den e weya. Agrega siboyo, konoflok corta chikito, e salo y peper na smak, y cushiná te ora cu e siboyonan ta moli (± 5 minuut). Drei aden e paprika, agrega e bellnan geroosto, tomati, parsley, blachi bay, y e biña corra. Lag'e cuminsa herbe, reduci e candela na medium, y sudder te ora cu e juicenan den e weya baha y bira un tiki diki, (± 10-15 minuut).3. Agrega e bouillon di galiña, tapa, reduci e candela na low, y lag'e sudder, mientras bo ta drei e de bez en cuando, te ora cu e carni ta hopi moli, 2 pa 2½ ora. Ahusta sasonnan.4. Sirbi cayente cu un plato lateral di berdura.	