

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta

CARNÉ TIKKA PIKANTE

Ingredientenan

- 1.5 lb/675 gr carni carné na bloki
- 1 papaya chikito berde
- 3 cuch plain yogurt
- 1 tlp pulpo di gember
- 1 tlp chili polvo
- 1 tlp pulpo di konoflok
- ¼ tlp turmeric
- 2 tlp ground coriander
- 1 tlp ground comino
- 1 tlp salo
- 2 cuch juice di limon
- 1 cuch cilantro fresco ge chop, plus extra pa decora
- ¼ tlp di rucu
- 1/8 tlp di cayenne pepper
- 5 cuch azeta vegetal
- 4 pida limon pa decora
- rinch'i siboyo pa decora

Categoria

Carné

Sirbi cuanto

4 persona

Nota

- For di India.

Instruccionnan

1. Pone e carné den un conchi grandi pa mix. Pela e papaya, corta den mita y saca e simiyanan. Cort'e den cubito y blend'e den un blender te ora cu e ta un pulpo. Agrega ± 1 cuch di awa si ta necesario.
2. Basha 2 cuch di e pulpo di papaya ariba e carné y freg'e bon aden cu bo dedenan. Pon'e un banda pa por lo menos 3 ora.
3. Mientras tanto, mezcla hunto e yogurt, gember, chili polvo, konoflok, turmeric, coriander, comino, salo, juice di limon, cilantro, rucu, cayenne pepper y 2 cuch di azeta y pon'e un banda.
4. Basha e mezcla di yogurt pikante ariba e carné y mezcla nan bon hunto.
5. Keinta e restante 3 cuch azeta den un weya hundo, fondo rondo of wok, ariba un candela med-halto. Baha e candela un poco y agrega e cubitonan di carné, no tur pareu.
6. Hasa cada batch pa 5-7 minuut of te ora e carné ta ful cushiná y moli. Tene esunnan hasa caba cayente mientras bo ta sigi cu e otronan.
7. Pone e carni ariba e tayonan y decora cu e pida limonnan, rinch'i siboyo y e cilantro fresco.