

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> CARNI BACA STOBA CU THYME	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1½ lb carni stoba, na cubito di 1½ in</li><li>• 5 cuch crema di mantec'i pinda</li><li>• 1⅓ cup di bouillon di carni</li><li>• 1½ cuch di azeta canola</li><li>• ½ cuch di season all</li><li>• ⅔ cup siboyo gechop</li><li>• 4 teench'i konoflok, corta chiki-chikito</li><li>• ⅔ cup bell pepper berde, gechop</li><li>• ⅔ cup carot, gechop</li><li>• salo y peper na smak</li><li>• 9.5 ons tomati na blokki y e likido</li><li>• 1 cuch di blach'i thyme fresco (½ tlp seco)</li><li>• 1 blach'i bay</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sirbi cayente ariba aroz.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Den un conchi mediano, bati hunto e manteca di pinda y e bouillon di carni te ora nan ta bon geblend.</li><li>2. Sasona e carni cu season all. Keinta e azeta den un weya di stoba grandi ariba un candela mediano. Agrega e siboyo, konoflok, bell pepper y carotnan. Saute te ora cu e siboyonan ta translucido. Agrega e carni y continua cu cushiná, drei, te ora cu e ta bruin tur banda. Agrega e mezcla di mantec'i pinda, tomati cu likido, thyme y e blach'i bay. Drei bon. Lag'e cuminsa herbe. Reduci e candela na low y laga sudder tapa mientras ta sigui drei ocasionalmente pa ± 1½ ora of te ora cu e carni ta moli.</li><li>3. Sasona na smak cu salo y peper. Saka e blach'i bay tira afo.</li></ol>	