

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Aroz Hasa	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 6 mushroom shiitake seco• 2 cuch azeta pa cushina• 2 webo, ligeramente bati cu un pinchi salo• 3 scallion, geslice fini• ¼ cup carrot, geshred• 1 teenchi konoflok, chiki-chikito• un pinchi scama di chili cora• 1 tlp gember fresco, chiki-chikito• 2½ cuch sauce di soya• 1 tlp azeta sesame• 3 cup di aroz cushina delanta• 2 cup carni cushina corta na cubito di ½ inch, manera porko, ham, carni of galiña• ½ cup boonchi petit pois gefreeze, na temperatura di kamber	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pone e mushroomnan den awa cayente y lage sinta aden pa 40 minuut. Seca y corda den cuatro y pone nan un banda.2. Keinta 1 cuch di azeta den un wok of panchi y hasa e webonan. Ora cu e ta kla ta sake y pone ariba e tabla di corta pa fria. Corta nan den sizenan di 1 inch.3. Den e mesun wok of panchi keinta e restante di azeta ariba un candela halto. Agrega e scallion y carrotnan y drei-hasa pa 1½ minuut. Agrega e mushroomnan, konoflok, chile y gember, drei-hasa pa 1 minuut mas. Agrega e sauce di soya, azeta sesame y aroz y drei-hasa pa 2-3 minuut.4. Agrega e carni, boonchi y e webonan y cushina te ora cu tur cos ta bon cayente, mas o menos 2 pa 3 minuut. <p>3. Sirbi'e mes ora.</p>	