

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BALCHI CARNI ASIATICO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb carni mula sin vet• 1 cubito pasta di cabaron ½-in• 1 siboyo grandi, gechop grof• 1-2 chili cora fresco, sin simiya, gechop• 2 teenchi konoflok, machica• 1 cuch simiya coriander (cilantro)• 1 tlp simiya comino• 2 tlp soy sauce preto (Chines)• 1 tlp sucu bruin• juice di 1½ limon• 1 webo bati• salo y peper na smak• 1 chili berde y 2 cora fresco pa decora• chili sambal pa sirbi• azeta vegetal pa hasa	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Lora e pasta di cabaron den un pida foil y keint'e den un panchi pa 5 minuut mientras bo ta keda drei'e un par di biaha. Sak'e y pon'e den un procesado di cuminda.2. Agrega e siboyo, chilinan y konoflok y procesa te ora nan ta fini gechop. Pon'e un banda.3. Hasa e simiyanan di cilantro y comino den un panchi seco pa 1 minuut pa saca e aroma for di nan. Basha e simiyanan den un mortero y garna nan chikito.4. Pone e carni den un conchi grandi. Drei aden e mezcla di siboyo. Agrega e specerijnan garná, soy sauce, sucu bruin, juice di limon y webo bati. Sasona cu salo y peper na huicio. Mezcla tur cos bon y ora ta kla ta traha balanan chikito tur di e mesun grandi. Pone nan den freezer pa 5-10 minuut pa nan bira un tiki duro.5. Keinta e azeta den un wok of panchi grandi y hasa e balanan pa 4-5 minuut mientras cu bo ta bira nan varios biaha te ora nan ta dor-n-dor cushina y bruin. Por ta cu bo mester hasa nan den batchnan.6. Drain e balanan riba papel di cushina. Strooi e chili berde y cora ariba nan y pa amantenan di hopi pika sirbi'e cu chili sambal separadamente.	