

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BALCH'I PISCA THAI	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb filet di pisca (duro)• 1 cuch red curry paste• 1 webo, bati• 2 cuch sauce di pisca Thai• 1 tlp di sucu• 2 cuch maizena• 9 blachi lamunchi• 1 cuch cilantro fresco, gechop• ½ cup green beans, geslice fini• 2 blachi bay• 6 pipita black pepper• azeta vegetal pa hasa Pa e salsa di concomber <ul style="list-style-type: none">• 5 cuch vinager di aroz• ¼ cup sucu• 5 cuch awa• 1 cabez konoflok den vinager <i>Wak na nota pa mas ingrediente!</i>	Categoria Marisco
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <i>Aki e ingredientenan ta sigi:</i> <ul style="list-style-type: none">• ½-in gember fresco, gechop• 1 concomber grandi, corta chiki-chikito• 5 shallot, geslice fini
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pa traha e salsa di concomber, mezcla e vinager di aroz, sucu y awa den un weya. Keint'e suavemente, drei constantemente te ora e sucu a disolve. Kit'e for di candela y lag'e fria. Pone e konoflok y gember den un conchi. Agrega e concomber y shallot. Mezcla e vinager aden y drei' e ligeramente. Tap'e y pone un banda.2. Reserva 3-4 blachi lamunchi pa decora y slice e restante fini-fini. Herbe e pisca den poco awa cu e blachinan bay y e pipitanan di black pepper te ora cu e ta kibra cu un forki. Sak'e y lag'e fria pa bo pleister'e chiki-chikito y saka tur weso. Despues den un conchi grandi bo ta brow e pisca cu e curry paste, webo, sauce di pisca, sucu, maizena, blachi lamunchi geslice, cilantro y boonchi berde pa nan mezcla bon. Traha awor balanan 1½-in diki cune.3. Keinta e azeta den un weya pa deep-fry of wok na 375°F. Hasa e balanan (no tur parew) pa 4-5 minuut, te ora nan ta ful hasa.4. Saka e balanan y laga nan drain ariba un papel di cushina. Decora cu e blachi lamunchinan cu bo a reserva y sirbi'e cu e salsa di concomber.	