

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BALCHI GESMOOR SZECHUAN*	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb carni mula sin vet (lean)• 1 bleki 5-6 ons water chestnut, hawa y corta fini• 2 tlp + 1 cuch maicena, dividi• ½ tlp five-spice polvo• ¼ tlp salo• 1 cup bouillon carni• 4 tlp azeta canola, dividi• 2 teenchi konoflok, chiki-chikito• ½ tlp pika cora kibra, of na smak• ¼ cup sauce Szechuan• 4 cup col napa geshred• 1 bleki 15 ons mushroom straw, hawa• 2 scallion, geslice pa decora	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota *Sirbi e plato aki cu aroz of noodle cu broccoli y carot gesteam na banda.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Mezcla suavemente e carni, water chestnut, 2 tlp maicena, five-spice polvo y salo den un conchi mediano te ora cu nan ta bon combina. Traha 12 bala (± 2 cuchara ta traha un bala di 1½-in).2. Bati e bouillon y e restante 1 cuchara di e maicena den un conchi chikito te ora cu e ta suave.3. Keinta 2 tlp di azeta den un planchi teflon of wok teflon ariba un candela mediano-halto. Agrega e balanan y cushina te ora nan ta bruin tur banda, ± 3 minuut total. Saka nan pone ariba un tayo.4. Agrega e restante 2 tlp di azeta na e planchi. Agrega e konoflok y e peper cora kibra y cushina mientras bo ta keda dreie, te ora nan ta fragrante, 15 pa 30 seconde. Agrega e mezcla di bouillon, sauce Szechuan, col napa y e mushroomnan. Cushina, drei, te ora cu e col a marchita, ± 2 minuut.5. Reduci e candela y bolbe pone e balanan den e planchi, tapa y lage sudder te ora e sauce a bira diki y e balanan ta dor-n-dor cushina, 8 pa 10 minuut.6. Ora sirbie, spreglo e scallion ariba.	