

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BAMI GORENG	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 500 gr. egg noodles, herbi</li><li>• ¾ lb galiña corta chikito</li><li>• ¼ lb cabaron cushina (opcional)</li><li>• ¼ lb pork chop, bloki chikito (opcional)</li><li>• 2 webo na omelet pa decora</li><li>• 4 cuch sauce di soya</li><li>• 3 cuch azeta olijfi</li><li>• 1 tlp pasta di cabaron</li><li>• salo y peper na smak</li><li>• 1 leek (prei), geslice fini</li><li>• 1 siboyo, gechop chikito</li><li>• 4 teenchi konoflok, chiki-chikito</li><li>• un man-yen selder, corta chikito</li><li>• 16 ons (1½ man-yen) boonchi spruit</li><li>• un man-yen mushroom, geslice diki</li><li>• un man-yen carot geshred</li><li>• 1 bell berde, gechop grof</li></ul> <i>Wak na nota pa mas ingrediente!</i>	<b>Categoria</b> Pasta
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• For di Indonesia.</li></ul> <i>Aki e ingredientenan ta sigi:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 bell cora, gechop grof</li><li>• 3 cuch bami goreng mix</li><li>• 1 cuch chili garlic sauce of sambal oelek</li><li>• ½ cuch azeta sesame na final</li><li>• kroepoek</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sasona e carninan cu e soya sauce, un tiki salo y peper fresco.</li><li>2. Herbe e noodlenan segun e instruccionnan. Laga awa di kranchi basha ariba ora cu e ta kla. Basha un tiki azeta olijfi ariba y boltia pa evita cu e ta pega na otro.</li><li>3. Bati e webonan den un conchi cu un tiki salo. Den un planchi mediano traha 2 omelet. Pone nan un banda pa fria y despues bo ta lora nan traha un rol y corta esakinan den slicenan fini pa decoracion despues.</li><li>4. Keinta e azeta den un wok ariba un candela halto. Ora cu e ta hopi cayente agrega e siboyo y e konoflok. Drei-hasa un par di minuut.</li><li>5. Ora cu e siboyo cumenza cambia di colo agrega e galiña y carni porko. Keda drei-hasa pa 3 minuut.</li><li>6. Agrega awor e pasta di cabaron, carot y selder y drei-hasa te ora cu e aroma sali bon. Basha awor e prei, bellnan, mushroom, e boonchi spruit y e bami mix. Si bo ta uza cabaron, agrega awor. Drei-hasa te ora tur cos ta moli ± 3 minuut</li><li>7. Basha awor e noodlenan den e wok. Uza 2 forki pa bo boltia y los nan mas facil den e wok. Despues bo por boltia tur cos bon den otro pa tur caminda ta igual bon cushina.</li><li>8. Drei-hasa asina pa un par di minuut mas y despues basha e azeta sesame y e chili garlic sauce of sambal oelek ariba y drei tur cos bon.</li><li>9. Sirbi'e cu kroepoek.</li></ol>	