

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> Barigi Porco Gesmoor Chines cu Berdura	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1¾ lb pork belly, corta na 12 pida</li><li>• 400 ml bouillon di carni</li><li>• 5 cuch soy sauce</li><li>• e casca corta fini y e juice di 1 apelsina grandi</li><li>• 1 cuch gember machica</li><li>• 2 teenchi konoflok, geslice</li><li>• 1 cuch chili polvo</li><li>• 1 cuch sucu muscovado of sucu dark brown</li><li>• 3 palito cinnamon</li><li>• 3 clavo</li><li>• 10 pipita di peper preto</li><li>• 2-3 anis strea</li><li>• berdura berde gesteam pa sirbi cun'e</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pone e carni porco den un wok y basha awa ariba pa cubri'e. Laga e awa herbe. Tap'e, reduci e candela y lag'e cushina suavemente pa 30 minuut.</li><li>2. Ora caba ta drain e awa y bolbe pon'e den e wok. Agrega e bouillon, soy sauce, casca y juice di apelsina, gember, konoflok, chili polvo, sucu muscovado, palito cinnamon, clavo, pipita di peper y e anis strea.</li><li>3. Basha awa ariba pa djies cubri e carni porco y cushina ariba un candela halto te ora e mezcla cuminza herbe.</li><li>4. Tapa e wok cu un tapa cu ta sera bon, despues reduci e candela na low y lag'e cushina suavemente pa 1½ ora mientras cu bo ta keda drei'e de bez en cuando pa preveni cu e carni ta pega na e base di e wok.</li><li>5. Simplemente sirbi'e cu aroz y berdura gesteam.</li></ol>	