

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BEEF BROCCOLI THAI	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb sirloin steak*, geslice fini</li><li>• 1 cuch soy sauce</li><li>• ground black pepper na smak</li><li>• 1 cuch sauce di pisca</li><li>• 3 cuch sauce di oester</li><li>• 1 tlp maizena</li><li>• 1 tlp azeta sesame</li><li>• 1 cuch biña blanco of cooking wine**</li><li>• ½ cup azeta vegetal</li><li>• 5 teenchi konoflok machica cu cuchiu y corta chikito</li><li>• 3 cabez broccoli corta na size di come</li><li>• ¼ cup awa</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> * Por uza flank steak, skirt steak. ** Pa e amantenan por uza, tequila, rom, brandi, vodca, etc. Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Corta y pone e stripanan di e carni den un conchi grandi.</li><li>2. Agrega e sauce di soya, black pepper fresco, sauce di pisca, sauce di oester, maizena, azeta sesame y e biña of loke bo kier uza.</li><li>3. Mezcla e ingredientenan den e carni. E ta miho ora cu bo lag'e pa 2-3 ora tapa den frigid.</li><li>4. Ora bo ta kla pa cushina, agrega e konoflok na e carni marina.</li><li>5. Awor keinta e wok ariba un candela med-halto. Agrega e azeta y lag'e bira bon cayente.</li><li>6. Basha e carni aden y drei'e mes ora. Cushina te ora cu e carni ta mita kla.</li><li>7. Basha awor e broccoli aden y keda drei e carni cu e broccoli te ora cu e broccoli bira moli. Pa e broccoli no cushina di mas basha ¼ cup awa aden.</li><li>8. Keda drei te ora cu e carni ta cushina y e broccoli ta moli pero cruhiante. Paga e candela y kla bo ta pa jammi-jammi.</li></ol>	