

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BEEF SHORT RIBS GESMOOR	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 lb beef short ribs• ¼ cup sucu• ⅓ cup vinager di aroz• 3 cup consome carni low-sodium• ¼ cup sauce pisca of soya• 3 chili corra seco hente• ½ cabez konoflok, teenchi separa y pela• 3 scallion, corta na 3 pida• 3 cuch gember, geslice fini• 1 tlp polvo 5-spice Chines	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un weya grandi ariba un candela medium low, pone e sucu y 2 cuchara di e vinager y lage smelt na un colo di oro profundo, mas o menos 5 minuut. Agrega e consome di carni, sauce di pisca of soya y e restante vinager y keda drei te ora cu e caramel duro smelt.2. Agrega e short ribs, chili, konoflok, scallion, gember y e polvo 5-spice. Reduci e candela na low, pone e tapa y lage sudder mientras cu bo ta keda drei e ocasionalmente, te ora cu e short ribnan ta kibra na e forki, ± 4 ora.3. Bo por sirbie ariba noodle drei-hasa. (Stir-Fry Hokkien Noodles)	