

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BERENHEIN PIKANTE SZECHUAN	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 berenhein, ± 600 gr, djonk grandi• 1 cuch salo• 1 tlp chili polvo of na smak• 5-6 cuch azeta olijfi• 1 cuch rice wine of med-dry sherry• ½ cup awa• 5 cuch chili bean sauce of sriracha sauce• salo y ground bl. pepper na smak• un tiki simiya sesame pa decora	Categoria Vegetariano
	Sirbi cuanto 4 pa 6 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pone e djonknan di berenhein riba un tayo grandi. Sprenglo e salo ariba nan y laga para pa 15-20 minuut. Despues hawa nan bon y laga nan drain ful ariba papel di cushina. Boltia e djonknan di berenhein den e chili polvo.2. Keinta e wok y agrega e azeta. Ora cu e azeta ta cayente, agrega e djonknan di berenhein cu e rice wine of sherry. Drei constantemente te ora e berenhein cuminza bira un poco bruin. Drei aden awor e awa, tapa e wok y lag'e steam pa 2-3 minuut.3. Agrega e chili bean sauce y cushina pa 2 minuut. Sasona cu salo y peper na smak y pon'e den un tayo pa sirbi. Strooi e simiya sesame ariba y sirbi.	