

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BULGOGI - Carni bbq Koreano	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb sirloin, corta fini-fini Marinada: <ul style="list-style-type: none">• 1/8 cup sauce di soya koreano• 1½ cuch di sucu• ½ cuch di azeta olijfi• ½ tlp di azeta sesame• 1 tlp di simiya di sesame getoost• 3 teench'i konoflok, machica• 2 pida green onion, ge chop grof Sauce pa dip: <ul style="list-style-type: none">• 3 cuch di sauce di soya koreano• 1 cuch di rice vinegar• ½ tlp gember fresco, machica• 4 boton di shiitake, geslice fini• 2 siboyo shallot, corta chiki-chikito• 1 tlp simiya sesame getoost, machica <i>Sigui wak mas ingrediente na nota!</i>	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <i>Aki e ingredientenan ta sigui:</i> <ul style="list-style-type: none">• 1/8 tlp di cayenne pepper• 1/8 tlp di paprika• 1 kinipi di sucu
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Mezcla tur e ingredientenan bon mes excepto e carni geslice y pon'e un banda.2. Slice e sirloin fini manera papel contra e grano di e carni. Bo ta cort'e miho ora cu e carni no ta ful ijs baha.3. Marina e carni pa por lo menos 30 minuut den e mezcla di marinada. 1-2 ora ta miho!4. Mezcla e ingredientenan pa e sauce pa dip y pon'e den frigid te ora cu e ta kla pa usa.5. Gril e carni of has'e den planchi. Ora ta kla cu tur e carni, ta basha e resto di e marinada den e planchi pa 5 seconde y bash'e den e sauce pa dip.6. Sirbi e carni ariba aroz hunto cu e sauce pa dip.	