

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
CARNI PORKO ROOSTO CROCANTE	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1½ lb di bariga di porko• ¼ tlp di cayenne pepper• 1 tlp simiya di black pepper• 2 cuch di salo di lama• 2 tlp di polvo five-spice• 2 tlp di sucu caster	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Un receta Chines.• Sirbi'e cu aroz gesteam y pak choy cu sauce di oester.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pencha e cuero y e vet (no e carni) cu punta di un cuchiu mas tanto cu bo por. Despues basha ± 1 ltr di awa herbi ariba e cuero y sek'e bon.2. Keinta un planchi cu fondo pisa, seco, ariba un candela halto y agrega e simiya di bl pepper y hasa nan seco. Boltia nan den un mortero y bati nan asina hopi cu bo ta keda cu un polvo fini. Despues bo ta agreg'e na un conchi cu e salo di lama, cayenne, polvo five-spice y e sucu.3. Bira e porko cu e parti di e carni ariba y frega e carni cu e mezcla di e specerij y e ora pone den frigid pa 8 ora of pa 1 anochi.4. Pre-calenta e forno na 200°C/400°F. Den un baki pa roosto, pone e porko cu parti di cuero na halto, ariba e rekki. Pone awa den e bak'i roosto. Roosto e porko pa 15 minuut y despues baha e temperatura den e forno na 180°C/350°F y sigui roosto pa 2 ora mas. Basha mas awa den e baki si bo wak cu esaki a baha. Keda check esaki pasobra bo no kier e pa e seka.5. Despues di 2 ora di roosto, subi e temperatura den e forno un biaha mas na 230°C/450°F y sigui roosto e porko pa un 15 minuut mas, despues sak'e for di e forno y lag'e fria. E plato aki ta miho ora bo sirbi'e cayente.6. Corta e porko den sizenan pa come y sirbi'e cu aroz gesteam y pak choy cu sauce di oester. Wak e receta aki!	