

# Jammi-Jammi cu Janchi

|   |  |
|---|--|
| <b>Receta</b><br>CHOP SUEY DI GALIÑA  |  |
| <b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb galiña cutsmall*, corta mas chikito ainda</li><li>• 2 teench'i konoflok, chiki-chikito</li><li>• 1 cuch + 1 tlp sauce di oester</li><li>• ½ cuch soy sauce</li><li>• 1 tlp salo</li><li>• 1½ tlp maizena</li><li>• 2 pida selder, slice diagonal ¼-in diki</li><li>• 6 ons snow peas, slice diagonal ¼-in diki</li><li>• ½ lb bok choy, slice di ¼-in diki (blachi- y e stengelnan separa)</li><li>• ¼ lb mushroom, slice di ¼-in diki</li><li>• 1 siboyo, corta na mita den largo y den stripnan di ¼-in diki</li><li>• 1 bell berde, na stripnan di ¼-in diki, despues corta na mita</li><li>• ¼ lb boonchi spruit, hawa y drain</li><li>• 1 blek'i 5 ons water chestnut geslice</li></ul> <i>Sigi wak na nota pa mas ingrediente!</i>   | <b>Categoria</b><br>Galiña   |
|   | <b>Sirbi cuanto</b><br>6 persona   |
|   | <b>Nota</b> <p>* Pa chop suey di porko uza 1 lb pork tenderloin, na stripnan di 1/8 inch diki.<br/><i>Aki e ingredientenan ta sigi:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 blek'i 5 ons bamboo shoot geslice</li><li>• ¼ cup'i bouillon di galiña</li><li>• azeta canola</li><li>• awa</li><li>• salo y peper na smak</li></ul> |
| <b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Drei hunto e konofloknan, 1 cuch di sauce di oester, soy sauce, salo y ½ tlp di maizena den un conchi. Drei aden e galiña y lag'e marina pa 15 minuut.</li><li>2. Tene e berduranan corta apart.</li><li>3. Keinta 1 tlp di azeta canola den e wok ariba un candela med-halto y drei-hasa e selder, sasona cu salo, te ora cu e ta crocante-moli, ± 2 minuut. Transferi e selder den un conchi grandi. Bolbe keinta e wok y drei-hasa tur e resto di berduranan separa na e mesun manera (e boonchi spruit so bo ta hasa pa 1 minuut). Cada bez bo ta agrega 1 tlp di azeta na e wok prome y sasona cu salo. Ora cu bo drei-hasa e bok choy, cuminza cu e stengelnan prome y despues e blachinan. Despues di 1 minuut basha 1 cuch di awa ora di hasa e bok choynan. Pone tur e berduranan hasa den e conchi hunto cu e seldernan.</li><li>4. Drei hunto e bouillon di galiña, 1 tlp di sauce di oester y 1 tlp di maizena.</li><li>5. Bolbe keinta 1 cuch di azeta den e wok ariba un candela med-halto y drei-hasa e galiñanan te ora cu nan ta dor-n-dor cushina.</li><li>6. Bolbe pone tur e berduranan den e wok y boltia nan. Traha un buraco den e centro y despues drei e mezcla di bouillon y bash'e den e buraco. Sasona cu poco bl. pepper fresco. Laga e sauce aki cuminza herbe sin drei y despues bo ta drei tur cos hunto pa nan ta bon mezcla.</li><li>7. Sirbi'e mes ora cu aroz.</li></ol> |  |