

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta CHOW MEIN	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 500 gr noodle di trigo of aroz*• 2 cuch azeta vegetal• 1 siboyo grandi, geslice• 125 gr boonchi spruit• 125 gr berdura fresco, e.o. baby corn, paprika (geslice of chop) y snow peas• 250 gr galiña geroosto, steak of porko, geslice fini**• 2 cuch light soy sauce• 2 cuch sauce di oester• 200 ml bouillon di carni of galiña Pa decora: <ul style="list-style-type: none">• 2 cuch cilantro fresco ge chop	Categoria Pasta
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota * Tambe bo por uza mihoen. ** Pa e receta Chines aki ta miho pa haci'e cu loke bo a resta di galiña, carni of porko cu a cushiná caba.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Cushina e noodlenan di acuerdo cu e instruccionnan ariba e paki; drain e bon y pon'e un banda.2. Keinta e azeta den un wok y drei-hasa e siboyonan pa 5 minuut te ora e ta moli. Agrega e berduranan y drei-hasa pa ± 2-3 minuut. Agrega e carni, noodlenan y e resto di ingredientenan y drei-hasa pa 5 minuut te ora cu tur cos ta bon geblend y e bouillon a casi absorba completamente.3. Ora cu e ta bon cushina e noodlenan mester keda humedo.4. Decor'e cu e cilantro y sirbi'e mes ora.	