

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> CONCOMBER STOBA - CORSOW	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 paki concomber (± 40)</li><li>• ½ lb rabo sala</li><li>• ½ lb canisa</li><li>• ½ lb loin of spareribs, corta individual</li><li>• 1 siboyo grandi, na blokki</li><li>• ½ tlp nutmeg</li><li>• 2 konoflok, chiki-chikito of 1 tlp polvo</li><li>• 1 tomati, sin casca y simiya, gechop</li><li>• 1 cuch pasta di tomati</li><li>• 2 cuch margarina of manteca</li><li>• 2 cuch azeta vegetal</li><li>• 3 cuch sauce di soya</li><li>• 2 cup awa</li><li>• 1 tlp sucu</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 pa 5 persona
	<b>Nota</b> Sirbi cu: <ul style="list-style-type: none"><li>• Aroz of funchi</li><li>• Banana hasa</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Corta e rabo na 2-in. Corta e carnisa na cubito di 2-in. Pone tur dos hunto den un conchi cu awa y laga nan fresca pa 1 anochi den frigid.</li><li>2. Pa su mayan tira e awa afo. Den un weya grandi bo ta pone e rabo y carnisa, agrega awa y cushina ariba un candela mediano te ora e rabo ta moli. Saka e rabo afo y laga e carnisa sigi cushina. Carnisa ta tarda mas pa bira moli. Ora cu e ta kla bo ta saka nan y pone hunto cu e rabo.</li><li>3. Haci e concombrenan limpi y corta nan na 4 of si nan ta grandi na 6.</li><li>4. Den un weya grandi, keinta e azeta y e margarina, sauté e siboyo, nutmeg, konoflok, tomatinan y e soya sauce pa 10 minuut. Agrega e ribchinan corta, 2 cup di awa y lag'e sudder ariba un candela mediano te ora e ribchinan ta kla. Saka nan pone hunto cu e rabo y carnisa.</li><li>5. Agrega awor e concomber na e sauce cu a resta den e weya, drei e bon, tap'e y cushina ariba un candela mediano. No pone mas awa, pasobra e concomber mes ta produci su mesun likido natural.</li><li>6. Ora cu e concomber ta moli bo ta agrega e carninan, e sucu y drei nan bon y cushina pa 10 minuut mas.</li></ol>	