

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta FREKEDEL DI TUNA ASIATICO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 bleki 6 ons tuna, gedrain y kibra• 1 webo grandi, bati• ½ cup pan garna (bread crumbs)• 2 green onion, chiki-chikito• 2 teenchi konoflok, chiki-chikito• ½ cuch soy sauce• ½ cuch teriyaki sauce• ½ cuch ketchup• ¾ tlp azeta sesame• ¾ tlp black pepper fresco• ⅓ cup hariña geel (opcional)• 1 cuch azeta olijfi	Categoria Marisco
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• E ta bay bon cu 'Noodle cu Manteca di Pinda', busk'e den e recetanan.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un conchi grandi, mezcla e tuna, webo, garnachi pan, green onion y konoflok.2. Blend e soy sauce, teriyaki sauce, ketchup, azeta sesame y bl. pepper den e mezcla.3. Traha ± 6 disco di aproximadamente 1-in diki cu e mezcla. Strooi un tiki hariña geel tur banda riba cada disco.4. Keinta azeta den un panchi mediano ariba un candela mediano. Hasa cada disco ± 5 minuut cada banda te ora nan ta colò oro-bruin.	