

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GYOZA, DUMPLING JAPONES	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 140 gr carni porko mula• 3 cabaron fresco machica, opcional• 2 cup col napa, sin troncon, chiki-chikito• ½ cup chives Chines, chiki-chikito• ¼ siboyo chikito, chiki-chikito• ½ cuch soy sauce• 1 cuch saké of sherry seco• 1 tlp maizena• 1 tlp di gember, raspa• 1 tlp di konoflok, raspa• ½ tlp sucu• ½ tlp peper blanco• ½ cuch sauce di oester• 2 cuch azeta sesame, dividi• 20 envoltura di gyoza• 1 baki chikito di awa pa muha rant <i>Wak na nota pa mas ingrediente!</i>	Categoria Aperitivo
	Sirbi cuanto 3-4 persona
	Nota <p>*Pa bo haya un idea con pa traha cu e envoltura ora di lora, wak esaki ariba 'youtube.com'.</p> <p><i>Aki e ingredientenan ta sigi:</i></p> <p>Pa e sauce:</p> <ul style="list-style-type: none">• 2 cuch sauce di soya• 1 cuch di vinager di aroz• 1 tlp di sauce pika <p>Ademas:</p> <ul style="list-style-type: none">• awa herbi pa steam
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un conchi grandi combina e carni porco, (cabaron), soy sauce, sucu, peper blanco, saké, ½ cuch azeta sesame, maizena, konoflok, gember, y sauce di oester. Mezcla nan bon den otro cu bo man.2. Agrega e col napa, chives Chines y siboyo y mezcla tur cos bon awor cu bo man. Tap'e y pon'e den frigid. pa ± 30 minuut.3. Ora cu e mezcla a caba di fria, ta tempo pa lora e dumplingnan*. Uza un sefta pa bo spreglo poco hariña blanco ariba un baki pa bo pone e gyozanan ariba. Pone ± 1 cuch di e mezcla den un envoltura, muha mita di e rant cu awa (un tiki solamente) y dobla e envoltura den dos trahando asina un mita-circulo. Primi e dos bandanan hunto y despues bo ta sigi sera e bandanan, trahando plooi te na e final di e envoltura.4. Keinta un planchi grandi cu 1 cuchara di azeta sesame ariba un candela mediano-halto. Ora e planchi ta cayente bo ta pone e dumplingnan aden. No pone di mas. Despues di ± 2 minuut, baha e candela y agrega ½ cup di awa herbi pa cubri e gyozanan na mita y tap'e pa e bay steam, ± 5-6 minuut. Ora e awa a caba di steam, kita e tapa y agrega 1 cuch di azeta sesame y lag'e cushina pa 2 minuut mas. Saka nan pone ariba un tayo cu e banda bruin ariba.5. Dip bo dumpling den e sauce y jammi-jammi cu Janchi.	