

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> NASI GORENG - Aroz hasa	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 webo</li><li>• 2 cuch awa</li><li>• 7 cuch azeta vegetal</li><li>• 2 chili cora fresco, na mita, sin simiya</li><li>• ½-in cubito pasta di cabaron</li><li>• 2 teenchi konoflok, machica</li><li>• 1 siboyo, gechop grof</li><li>• 8 ons filet porko of carni, na strip</li><li>• 4 ons cabaron chikito cushina</li><li>• 6-8 ons galiña cushina, gechop fini</li><li>• 6 cup'i aroz cushina friu, preferibel basmati</li><li>• 2 cuch soy sauce Chines of 3 cuch tomati ketchup</li><li>• salo y ground black pepper na smak</li><li>• sprichi cilantro pa decora</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 - 6 persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pone e webonan den un conchi y bati nan cu e awa, salo y peper na smak. Den un planchi teflon hasa 2 of 3 omelet usando mas poco azeta posibel. Lora cada omelet y corta nan den strip ora nan ta friu. Pone nan un banda. Kibra un di e chilinan na pida-pida y reserva esaki.</li><li>2. Pone e pasta di cabaron den un procesado di cuminda. Agrega e restante di chili, e konoflok y e siboyo. Procesa nan na un pasta fini. Keinta e restante azeta den un wok y hasa e pasta sin lag'e bira bruin, te ora e ta duna un aroma rico na specerij. Agrega e carni porko of baka y boltia nan den e candela pa seya e juicenan, despues cushina pa 2 minuut mas mientras bo ta keda drei'e constantemente.</li><li>3. Agrega e cabaronnan y drei-hasa pa 2 minuut. Finalmente, drei aden e galiña, aroz friu, sauce di soya preto of ketchup y sasona na smak. Keinta e aroz ful, mientras bo ta keda drei'e tur e tempo.</li><li>4. Sirbi'e ariba e tayonan y aregla e stripanan di omelet y e chilinan reserva ariba. Strooi ariba e cilantro.</li></ol>	