

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b>	
PHO-Sop'i Carni cu Noodles Vietnames	
<b>Ingredientenan</b>  <b>Pa e caldo di Pho:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 lb beef shank of weso di pia*</li> <li>• 3 Ltr (12 cup) awa di kraanchi</li> <li>• 2 siboyo med cuartisa, por laga casca</li> <li>• un pida gember 3 inch cu su casca, corta na mita den largo</li> <li>• 1 palito cinnamon</li> <li>• ½ cuch simiya coriander</li> <li>• 1 tlp simiya fennel</li> <li>• 4 strea anis</li> <li>• 4 clabo hente</li> <li>• 1 cardamom pod preto</li> <li>• 1 tlp salo</li> <li>• ¼ cup sauce pisca</li> <li>• ½ inch yellow rock sugar</li> </ul> <b>Pa ensambla e conchinan di sopi:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 lb "banh pho" noodles of un otro tipo di noodles</li> </ul> <i>Sigi wak mas ingrediente na Nota</i>	<b>Categoria</b> Sopi
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <p>* Includi rabo di baka (oxtail) tambe  <i>Aki ingredientenan ta sigi:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ½ lb eye of round, sirloin of tri-tip steak curu, geslice fini door di e groin</li> <li>• ¼ cup siboyo geslice fini</li> <li>• ¼ cup cilantro gechop</li> </ul> <b>Opcional:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• poco menta of basil fresco</li> <li>• boonchi spruit</li> <li>• lamunchi geslice</li> <li>• sauce di pisca</li> <li>• Hoisin sauce</li> </ul>
<b>Instruccionnan</b>	
<p><b>1. Parboil (herbe na mita) e wesonan:</b> agrega e wesonan den un weya grandi. Cubri e wesonan cu e awa. Pone ariba un candela halto y lag'e cuminza herbe. Herbe pa 3 te 5 minuut. Durante e tempo aki hopi impuresa y scuma lo subi bin halto, saka esakinan afo cu un cuchara. Ora cu e ta kla, pasa tur cos den un otro weya grandi y lag'e sigi sudder suavemente. Sigi cu e otro preparacionnan.</p> <p><b>2. Caboniza e siboyo y gember:</b> pone e forno na broiler - high. Cubri un baki pa horna cu foil di aluminium. Pone e siboyo- y gemberran riba e baki y broil pa 10 te 15 mins, keda bira nan pa tur banda wordo kima igual.</p> <p><b>3. Toast e specerijnan:</b> agrega e cinnamon, fennel, star anise, coriander, clabo y e cardamom preto den un panchi cushina. Pone ariba un candela low y cushina te ora un holo fragrante sali pa ± 5 mins. Pone e specerijnan den un sakito of cheesecloth y mara esaki bon.</p> <p><b>4. Sudder e caldo:</b> Bay bek na e weya cu e wesonan y agrega e siboyo y gember kimá mescos cu e sakito di specerijnan getoast. Siguiendo, agrega 1½ cuch di salo, ¼ cup di sauce di pisca y e rock sugar. Sigi sudder e caldo pa 3 ora. Si cualkier momento scuma bini ariba, saka nan cu un cuchara.</p> <p><b>5. Scuri e caldo:</b> saka e weso-, siboyo y gember for di e caldo y despues scuri esaki door di un strainer fini.</p> <p><b>6. Scuri e vet:</b> e caldo lo bay tin un capa di vet ariba. Saka esaki cu un cuchara of warda e caldo den frigid y su mayan, mas facil bo ta kita e capa di vet cu awor ta duru, for di ariba.</p>	
<b>Ensambla e conchinan di Pho</b>	
<p><b>1. Keinta e caldo:</b> sudder suavemente pa laga e caldo bira cayente.</p> <p><b>2. Cushina e noodlenan:</b> herbe e noodlenan segun e instruccionnan ariba e paki.</p> <p><b>3. Jena e conchinan:</b> dividi e noodlenan den e cochinan y aregla e slicenan di carni den e conchinan. Despues basha e caldo cayente ariba. Decora cu slicenan di siboyo y cilantro.</p> <p><b>4. Sirbi:</b> Sirbi e conchinan cu un tayo di e berduranan opcional menciona ariba.</p>	