

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> PAGARA STEAK RIBA AROZ NOODLE	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• ¾ lb skirt steak</li></ul> <b>Pa e marinada:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 tlp soy sauce</li><li>• 2 cuch vinager di aroz</li><li>• 2 cuch chili garlic sauce</li><li>• ½ tlp 5-spice</li><li>• ½ tlp purée di gember of machica</li><li>• 3 teenchi konoflok corta grof</li><li>• black pepper na smak</li><li>• 1 cuch azeta vegetal</li></ul> <b>Ademas:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 8 oz aroz noodle</li><li>• 4 tlp sauce di pisca, dividi</li><li>• 2 cuch azeta vegetal</li><li>• 4 cuch vinager di aroz, dividi</li><li>• ⅓ cup carot geshred</li><li>• ¼ cup pinda ge chop</li><li>• ½ cup cilantro ge chop</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• For di China.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mezcla tur e ingredientenan pa traha e marinada.</li><li>2. Kita exceso di vet riba e steak. Cort'e na 4 pida y hunt'e bon cu e mezcla y pon'e den un sako plastico of conchi tapá pa 1 ora den fridge.</li><li>3. Herbe e aroz noodle pa 4 minuut y despues haw'e den awa hopi friu. Drain e awa hopi bon pa e salada no keda muhá.</li><li>4. Agrega 2 tlp di sauce di pisca, 2 cuch azeta vegetal, 2 cuch vinager di aroz y ⅓ cup carot geschred. Mezcla tur cos bon y pon'e den fridge te ora di sirbi.</li><li>5. Sear e steak den un panchi seco bon cayente pa 2 minuut pa banda. Despues lag'e fria na temperatura di kamber.</li><li>6. Termina e salada awo. Ta agrega 2 cuch mas di vinager di aroz, ¼ cup pinda ge chop y ½ cup cilantro ge chop. Boltia tur cos hunto y e salada ta cla pa sirbi como un base pa e dushi pagara steak.</li><li>7. Pa termina e steak, nos ta slice e fini door di su nachi. Ta conserva e juice di e steak pa pon'e bek den dje despues.</li><li>8. Keinta e panchi seco bon y sear e slicenan di steak pa solamente 1 minuut den dje. Djis pa caramelisa e pafor di e steak y e paden ta keda jugoso y dushi.</li><li>9. Pone e slicenan cayente bek den e juice di steak cu nos a conserva ora di corta. Ora di sirbi ta pone e steak riba e salada di aroz noodle. Si ta desea, por spreglo mas pinda ariba.</li></ol>	