

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> PAK CHOI CU SAUCE DI OESTER	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 pak choi of bok choi</li><li>• 2 cuch azeta di olijfi</li><li>• 2 cuch sauce di oester</li><li>• 1 teench'i konoflok</li><li>• 1 tlp di hariña blanco</li><li>• 50 ml di awa</li></ul>	<b>Categoria</b> Salada
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Laba y separa e pakchoinan.</li><li>2. Chop e konoflok bruto.</li><li>3. Mezcla e hariña den 2 cuch di awa den un conchi chikito.</li><li>4. Keinta e azeta den un wok ariba un candela mediano. Agrega e konoflok. Ora cu e konoflok ta un poco bruin, agrega e pak choi.</li><li>5. Agrega e sauce di oester y drei-hasa pa 2 minuut.</li><li>6. Agrega e awa y tap'e pa 5 minuut.</li><li>7. Finalmente agrega e mezcla di hariña. Mezcla nan bon te ora cu e sauce bira diki y sirbi'e.</li></ol>	