

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta PAMPOENA DREI-HASA THAI	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 cup di awa• 1½ cuch di azeta canola• 1½ tlp di sucu• 2½ cup di pampoena• ½ tlp di bl. pepper• 4 teench'i konoflok• 2½ cuch di sauce di pisca• 1 cuch simiya sesame getoost pa decora	Categoria Thai
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pela pampoena y corta na pidanan di 1-in largo y ½-in diki.2. Garna e bl. pepper y konoflok den e mortero.3. Keinta e wok ariba un candela halto. Agrega e ezeta y konoflok y peper. Drei-hasa te ora cu e konoflok cuminsa bira bruin. Agrega e pampoena. Drei pa cubri e pampoena cu e mescla di konoflok y peper. Agrega e awa y drei. E ta tuma ± 5 minuut pa e awa reduci y pa e pampoena cushiná, pero si bo ripara cu e pampoena ainda ta duru, pone un tiki mas awa. Agrega e sauce di pisca y sucu mientras cu ainda tin awa den e wok. E sason lo penetra den e pampoena pa dun'e un sabor consistente den tur e pidanan. E mester keda un poco extra moli ora cu e ta kla.4. Sirbi'e cu aroz cayente y strooi simiya di sesame ariba dje.	