

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> PAPAYA STOBA	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 papaya berde, na blokki 1-in</li><li>• 1 lb rab'i porko salá, fresca 1 anochi</li><li>• ¼ lb carni salá, fresca 1 anochi</li><li>• 1 lb loin ribs of spareribs</li><li>• 1 siboyo grandi, gechop grof</li><li>• ½ tlp nutmeg (nootmuskaat)</li><li>• 1 cuch pasta di tomati</li><li>• 2 cuch margarina of manteca</li><li>• 2 cuch soy sauce</li><li>• 1 cuch sucu bruin</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> For di Corsow.
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Corta e rabo na pidanan di 2-in. Corta e carni salá na pidanan di 2-in. Pone nan dos den awa pa 1 anochi. Su mayan - tira e awa afo. Hawa e carninan.</li><li>2. Den un weya grandi, pone e rabo y e carni salá den awa y cushina ariba un candela mediano te ora cu e rabo ta moli. Sak'e afo y laga e carni keda cushina. E carni salá ta tarda mas pa bira moli. Agrega awor e loin ribs of spareribs. Ora cu e carninan ta moli saka nan pone hunto cu e rabo di porko. Tambe bo por pone nan steam pa 5-7 minuut.</li><li>3. Den un weya grandi, keinta e margarina y sauté e siboyo, nutmeg, soy sauce y e pasta di tomati. Agrega e papaya na e ingredientenan. No agrega awa, e papaya mes ta bay produci awa. Tap'e y lag'e cushina ariba un candela mediano te ora e papaya ta moli, pero no ta kibra.</li><li>4. Ora cu e papaya a bira moli ta agrega e carninan. Agrega e sucu, drei e bon y cushina pa un 10 minuut mas. Bo papaya stoba ta kla awor pa sirbi cu funchi of aroz.</li></ol>	