

# Jammi-Jammi cu Janchi

## Receta

### PASAPALO DI CARNI ARIBA GRIL

#### Ingredientenan

- 1 lb (500 gr) di sirloin steak
- 1½ tlp di scama di chili
- 4 sprichi lemon grass (parti blanco so), corta chiki-chikito
- 2 slice di galangal fresco, corta chiki-chikito
- ½ tlp di turmeric
- 4 teench'i konoflok, machica
- 4 tlp di sucu bruin
- ½ cup (125 ml) di sauce di oester
- 1 tlp di salo
- 2 cuch di azeta olijfi
- palitonan, poni den awa pa 30 minuut

#### Categoria

Carni

#### Sirbi cuanto

4 persona

#### Nota

#### Instruccionnan

1. Si bo ta usa un gril di charcoal, sende 1 ora prome cu bo tin planea pa come.
2. Corta e steak den stripanan largo-fini. Pone e stripanan den un conch'i glas.
3. Bati e chili, lemon grass, galangal, y konoflok den un mortero. Agrega e turmeric, sucu, sauce di oester, salo y e azeta y combina nan bon.
4. Basha e marinada cu un cuchara over di e carni y mezcla nan bon. Tap'e cu un plastik y pon'e den frigid pa 4 ora.
5. Pasa e carni ariba palitonan cualnan bo a laga drumi den awa pa 30 minuut adelanta.
6. Si bo ta uza un gril di gas, pre-calent'e na 'hot'; gril e carninan tur dos banda te ora cu nan ta bruin.