

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> PATO GEROOSTO ASIATICO	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 (5 lb) di pato</li></ul> <b>Pa e prome ora paden:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 tlp di salo</li><li>• ¼ tlp di peper</li><li>• 3 inch di gember fresco, geslice</li><li>• 8 teench'i konoflok machica</li><li>• 1 man-yen siboyo berde, corta 1-in</li></ul> <b>Pa e briyo:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 cuch di sauce di hoisin</li><li>• 2 cuch di sauce di soya</li><li>• 2 cuch di honing</li><li>• 2 cuch di azeta di sesame</li><li>• ¼ tlp di five spice powder Chines</li></ul>	<b>Categoria</b> Pahra
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sirbi cu aroz gesteam cu lemon grass</li><li>• Carot cu gember briyante.</li></ul> Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pre-calenta e forno 375°F (190°C).</li><li>2. Kita tur exceso di vet for di nek y paden di e pato. Saka e nek y higranan afo.</li><li>3. Hawa e pato bon mes paden y pafo bou di kranchi.</li><li>4. Pa saca e vet bou di e cuero, pencha e cuero tur caminda cu un palito di cocktail of un cuchiu cu punta fini, na un intervalo di 1 inch. No bay hundo pa bo no drenta e carni! E miho manera ta pa bo pone e cuchiu na un angulo.</li><li>5. Basha algun cup di awa herbi over di e pato pa yuda saka e vet abou di e cuero. Seca cu papel di cushina.</li><li>6. Hunta e paden cu salo y peper. Jena e paden cu e 8 konoflok machica, e siboyo berde y e gemberrnan. Hink'e awor pa e prome ora den forno. Despues di 1 ora laga e vet drain. Atrobe hink'e cu cuchiu pa yuda saka vet y bolti'e ariba su pecho. Bolbe hink'e den forno pa di 2 ora.</li><li>7. Den un conchi chikito traha un mezcla cu tur e ingredientenan pa e briyo pa aki un rato hunta e paden y pafo di e pato. Test e pa salo y si ta necesario pone mas di e sauce di soya.</li><li>8. Ora cu e 2 oranan pasa, saka e pato y hunt'e cu e mezcla tur caminda. Bolti'e pa e ultimo biaha y mand'e bek den forno pa e ultimo ora di bataya. Durante esaki, sigui hunt'e cu e mezcla.</li><li>9. Unavez cu e pato a caba di roosto, kit'e for di e forno y pone ariba mesa pa corta. Lag'e sosega pa 15 minuut prome cu bo cort'e y sirbi.</li></ol>	