

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> PEPPER STEAK CHINES CLASICO	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb di tenderloin steak</li><li>• 2 cuch Tamari soy sauce</li><li>• ½ di un repi margarina</li><li>• 1 bell pepper med. cora, corta 1-in sq</li><li>• 1 bell pepper med. berde, corta 1-in sq</li><li>• un man-yen di mushroom, corta fini</li><li>• un man-yen di snow peas, puntanan kita</li><li>• 2 cuch di gember geslice fini</li><li>• 2 siboyo cora, corta den 1-in square</li><li>• 3 teench'i konoflok, corta fini</li><li>• ¼ cup Tamari soy sauce</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Si bo tin bell pepper geel, tambe ta bon. Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a></li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Corta e carni contra e nachinan den stripnan fini, despues den squarenan di 1-in; cubri nan cu 2 cuch di Tamari soy sauce.</li><li>2. Keinta ¼ di margarina den un wok cayente of planchi grandi ariba un candela halto. Agrega e carni y stir-fry ± 1 minuut y saka nan.</li><li>3. Keinta restante ¼ di margarina den e mesun planchi. Agrega e bell peppernan, e mushroom, e gember, e konoflok, e snow peas y siboyo; stir-fry pa 5 minuut. Drei aden e carni y restante ¼ cup Tamari soy sauce; cushiná y drei djies te ora cu e carni y berduranan ta cubri cu e sauce. Sirbi mes ora.</li></ol>	