

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> PORKO GEROOSTO ARIBA SPIT	
<b>Ingredientenan</b> Un porko di 20 lb, prepara pa spit roast <b>Pa marina:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 3 cuch + 1 tlp di salo</li><li>• 1 tlp + ¼ tlp di bl. pepper</li><li>• 1 tlp + ¼ tlp di polvo di konoflok</li><li>• 1 tlp + ¼ tlp di 5 spice powder</li><li>• 1 cuch di thyme fresco, chiki-chikito</li><li>• 1 cuch rosemary fresco, chiki-chikito</li><li>• 1 cuch di ketjap manis</li><li>• 4 cuch di cerbez</li></ul> <b>Pa hunta:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 300 ml di azeta canola</li><li>• 3 tlp di allspice</li><li>• 4 tlp di rosemary fresco machica</li><li>• 3 tlp di konoflok machica</li><li>• 3 tlp di oregano</li><li>• 3 tlp di salo</li></ul> <i>Wak na nota pa mas ingrediente.</i>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> ± 20 persona
	<b>Nota</b> <i>Aki e ingredientenan ta sigi:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 tlp di bl pepper</li><li>• juice di 2 lamoenchi</li><li>• 1 cuch di soy sauce</li><li>• 3 tlp di 5 spice powder</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Un dia prome saka e porko mainta marduga for di e freezer. Ora cu e ijs baha completamente, lab'e bon 2 biaha cu hopi lamoenchi. Seka e porko bon cu papel di cushina.</li><li>2. Mezcla e ingredientenan di e marinada bon den otro por lo menos ½ ora prome cu uza. Hunta su paden cu e marinada. Usa un spuit grandi pa injecta e marinada den diferente parti di e porko pafu y paden. Pon'e den un sako di plastik será y pon'e den frigid pa un anochi.</li><li>3. Sigi instruccionnan di con pa roosto un porko ariba spit. Wak mas info na: <a href="http://www.3men.com/spitroasting.htm">http://www.3men.com/spitroasting.htm</a></li><li>4. E ultimo ora di roosto, uza e ingredientenan pa hunta e porko usando un kwashi grandi (± 3-in).</li></ol>	