

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta RABO DI BAKA STOBA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1½ lb rabo di baka, exceso di vet kita• 1 promenton grandi, na cuadra• 1 siboyo grandi, na cuadra• 1 tomati grandi, na cuadra• 3 teenchi konoflok, gechop grof• 2 selder, gechop grof• 2 - 3 sprichi cilantro, gechop grof, dividi• 1 prichi prei med, gechop grof, dividi• 3 blach'i lamunchi grandi, gechop grof, dividi• 2 cup berdura manera bok choy, shredded• 1 sakito di Sason Goya cu Azafran• 1 tlp di sucu of honing• 1 cup'i awa• ½ cuch di seasoning all• 1 cuch ketjap mani• algun spart maggy sauce	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Sirbi'e cu aroz blanco of funchi, pampuna of banana hasa, boonchi preto herbi.• Rabo di baka tin hopi cholesterol, com'e huicioso!
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un weya di steam ta pone e carni cu e season all, saucenan ketchup y maggy, sucu (of honing) y e cup'i awa. Laga e carni steam pa mas of menos 7 minuut. Ora cu e ta kla ta pone e carni y tur sauce den un otro weya pa sigui cushina.2. Den e otro weya ta pone e siboyo, promenton, tomati fresco, selder y e konoflok. Mita di e cilantro, prei, e blachi di lamunchi y e sakito di sason Goya cu Azafran. Lage sudder pa 20 minuut mientras bo ta drei e y despues pone e restante mita di cilantro, prei y blachi lamunchi.3. Laga e awa seca na bo smak y despues di esey, agrega e bok choy of otro berdura cu bo tin y lage sudder te ora cu esaki a marchita. E cuminda awor ta kla pa jammi jammi.	