

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta SALMOU OF TUNA RIBA GRIL	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 steak (1 lb) salmou of tuna di bon calidad, ± 1-in diki Marinada: <ul style="list-style-type: none">• ¼ cup di soy sauce of tamari• ¼ cup di cooking sherry• 1 cuch juice limon of lamunchi fresco plus ½ tlp di e casca• 1 cuch di oester sauce• 2 teench'i konoflok, chiki-chikito• black pepper fresco na smak• 3 cuch di azeta di olijfi Pa decora: <ul style="list-style-type: none">• 4 slice di lamunchi	Categoria Marisco
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Aregla e pisca den un tayo poco hundo. Bati hunto e ingredientenan di marinada den un conchi chikito y bash'e ariba e steaknan. Tap'e y pon'e den frigid pa 1½ ora, mientras bo ta drei nan de bez en cuando.2. Pone e pisca ariba un gril bon zeta di antemano of den un basket, of un planchi-gril ariba bo stoof y gril pa ± 3-4 minuut. Keda hunta nan cu frecuencia cu e marinada.3. Bira nan y cushiná pa 3-4 minuut mas, of te ora e pisca ta cushiná na bo smak.4. Sirbi'e cu un slice di lamunchi na banda.	