

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> SATAY DI CARNI BAKA	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 lb sirloin*, geslice fini</li><li>• 3 teenchi konoflok machica</li><li>• ¼ cup sucu bruin</li><li>• 3 cuch fish sauce</li><li>• 2 cuch soy sauce</li><li>• 2 cuch lemongrass, chiki-chikito of puree</li><li>• 1 cuch gember machica</li><li>• 1 tlp comino</li><li>• 1 tlp turmeric</li><li>• 1 cuch ground coriander</li><li>• 1 cuch juice di lamunchi fresco</li></ul>	<b>Categoria</b> Pasaboca
	<b>Sirbi cuanto</b> 4-5 persona
	<b>Nota</b> *Por uza tenderloin, rump of otro tipo di carni duro pero basta bo slice nan hopi fini. 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. Slice e carni hopi fini contra e nachinan.</li><li>2. Den un conchi mezcla e ingredientenan y drei nan bon pa nan ta bon combina.</li><li>3. Agrega e slice di carninan y boltia nan bon. Lag'e marina pa 4-6 ora den frigid. E por keda marina 1 anochi tambe.</li><li>4. Pone e palitonan soak den awa pa 1 ora. Pasa 3 di e slice di carni ariba cada un palito. Pasa nan manera zig-zag.</li><li>5. Pone e saténan ariba e gril y tene cuenta cu e ta pega pasobra e sucu ta bruin, pero cu un poco pasenshi laga nan keda un rato ariba e gril cayente y nan lo kita despues di un rato.</li><li>6. Sirbi'e cu un salada di concomber cu un tiki vinager di aroz y un poco slice di shallot y un sauce di pinda.</li></ol>	