

# Jammi-Jammi cu Janchi

## Receta

### SAUCE DUSHI Y ZUUR

<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1/3 cup'i vinegar di aroz of blanco</li><li>• 1/4 cup'i sucu bruin</li><li>• 1 cuch ketchup</li><li>• 1 tlp di soy sauce</li><li>• 1 cuch maicena (corn starch)</li><li>• 1/4 cup'i awa</li><li>• 1 cuch paprika berde corta chiki-chikito</li><li>• 1 cuch anasa corta chiki-chikito.</li></ul>	<b>Categoria</b> Sauce
	<b>Sirbi cuanto</b> Multiple
	<b>Nota</b> Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a>

## Instruccionnan

### 1. Combina e Ingredientenan

Mezcla e vinager, sucu bruin, ketchup, y e soy sauce hunto den un planchi di sauce chikito. Pone e ingredientenan aki ariba e stoof y laga nan cuminsa herbe.

Mientras tanto, mezcla e maicena y e awa hunto den un conchi chikito te ora cu nan ta suave.

### 2. Haci e sauce diki

Unavez cu e otro ingredientenan ta herbiendo, agrega e maicena cu awa, y drei nan te ora cu e sauce ta bira diki. Kita e sauce for di e candela.

Pone e paprika y e anasa awor aden y drei.

### 3. Sirbi e sauce dushi y zuur

Awor e sauce mester ta kla pa uza. Bo por uz'e ariba cuminda rapido of como un dip sauce pa dumpling of loempia.