

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> SLOW ROOSTO BABY BACK RIBS	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 3-4 slab baby back ribs of loin ribs</li><li>• ½ cup sauce di pisca</li><li>• 2 cuch hoisin sauce</li><li>• 2 cuch vinager di aroz</li><li>• 1 cuch sucu</li><li>• 1 cuch azeta sesame</li><li>• 1 pa 2 cuch chili sauce dushi</li><li>• ½ ons gember, fini mula</li><li>• 1 konoflok grandi, fini mula</li><li>• 1 scallion (green onion), corta chikito</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• For di China.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Den un baki grandi pa horna, bati hunto e sauce di pisca, hoisin sauce, vinager di aroz y e sucu te ora cu e sucu disolve completamente.</li><li>2. Agrega azeta sesame, chili sauce dushi, gember, konoflok, scallion y drei nan pa nan mezcla bon. Agrega e ribchinan, frega bon pa tur caminda ta bon marina. Marina pa 6 ora den frigid.</li><li>3. Precalenta e forno na 350°F. Mientras tanto aregla un baki grandi pa horna cu papel parchment y pone e ribchinan ariba den un solo capa. Uza mas baki si ta necesario.</li><li>4. Roosto e ribchinan te ora nan ta los facil cu forki, ± 3 ora, of 4 pa 5 ora pa ribchinan regular.</li></ol>	