

# Jammi-Jammi cu Janchi

## Receta

### SPINASHI CU KONOFLOK DREI-HASA

#### Ingredientenan

- 1 cuch di azeta canola
- 3 konoflok grandi, corta chiki-chikito
- 12 cup ( $\pm$  16 ons) di spinashi fresco
- $\frac{3}{4}$  cuch di soy sauce
- 2 tlp di vinager di aroz
- $\frac{1}{2}$  tlp di sucu
- 2 tlp di simiya di sesame getoost

#### Categoria

Berdura

#### Sirbi cuanto

4 persona

#### Nota

#### Instruccionnan

1. Keinta un wok of planchi grandi ariba un candela med-halto. Agrega azeta; keint'e te ora cu e ta cayente. Agrega e konoflok y cushiná pa 1 minuut.
2. Agrega e spinashi, soy sauce, vinager y sucu; drei-hasa 1 pa 2 minuut te ora cu e spinashi ta marchitá. Sprenglo e cu simiya di sesame.