

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> SUDDER DI CARNI Y BERDURA	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb sirloin, geslice menos cu 0.25-in diki</li><li>• 1 siboyo grandi, geslice den largo</li><li>• 3 konoflok, gechop grof</li><li>• 1 cuch di azeta olijfi</li><li>• 1 lb batata chikito, na mita y sumergi den awa</li><li>• 1 carot, corta rondo ¼-in</li><li>• 3 cuch boonchi gefreeze, herbi 1 min</li><li>• 1 coliflor chikito, na floret</li><li>• salo y peper na smak</li></ul> <b>Pa e sason:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 cuch di sucu caster, superfini</li><li>• 5 cuch di sauce di soya</li><li>• 1 cuch di mirin</li><li>• 1 cuch di sake (rice wine) of biña blanco of sherry seco</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Un receta for di Japon.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Slice e carni hopi fini (menos cu 0.25-in), sasona cu salo y peper na smak. Slice e siboyo den largo na 0.25-in hancho.</li><li>2. Keinta e azeta den un weya grandi y ligeramente hasa e siboyo y konoflok. Ora cu e colo di e siboyonan bira glas, agrega e carni. Ora cu e colo di e carni cambia, basha djis suficiente awa pa cubri nan, no laga e awa pasa over y lag'e cumenza herbe pa 20 minuut mientras bo ta kita e scuma ariba un par di biaha.</li><li>3. Despues di 20 minuut, agrega e batata, carot, coliflor y tur e sasonnan. Reduci e candela na med-low. Lag'e sudder no ful tapá, pa 20 minuut mas, of te ora cu mayoria di e likido a evapora.</li><li>4. Ora cu tur cos ta moli ta agrega e boonchinan y cushina pa nan bira ful cayente, despues retira e weya for di e candela. Sirbi e carni y berduranan inmediatamente cu aroz.</li></ol>	