

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> SUGAR SNAP PEAS CU WORST CHINES	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 cuch di soy sauce</li><li>• 2 cuch di dry Sherry</li><li>• 2 tlp di maicena</li><li>• 1 tlp di sucu</li><li>• ½ tlp di salo kosher</li><li>• ½ lb worst chines, gesl diag ¼-in diki</li><li>• 4 teenchi konoflok, corta chiki-chikito</li><li>• ¼ cup di gember, corta fini-fini</li><li>• 1 lb di sugar snap peas, getrim</li><li>• 1 cup di carot corta fini diagonal</li><li>• un man-yen di boonchi spruit</li><li>• ¾ cup plus 2 cuch bouillon di galiña</li><li>• 2 bunch di green onions, ¾-in diki</li><li>• ½ tlp di azeta sesame</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Drei hunto e soy sauce, sherry, maicena, sucu y e salo.</li><li>2. Keinta e wok of weya pisa, hundo ariba un candela med-halto te ora cu e ta cayente, pero no ta huma, e ora bo ta drei-hasa e worstnan pa 2 minuut. Saka nan cu un cuchara cu buraco y pone nan ariba un tayo.</li><li>3. Agrega e konoflok y gember na e vet cu a resta den e wok y drei-hasa te ora cu e ta hopi fragrante, ± 30 seconde.</li><li>4. Agrega e carot y drei-hasa te ora cu e carotnan ta un tiki moli ± 2 minuut.</li><li>5. Agrega e boonchinan (sugar snap y spruit) y drei-hasa pa 1 minuut. Bolbe pone e worstnan den e wok, despues agrega e bouillon y lag'e herbe, mientras bo ta drei'e de bez en cuando te ora e boonchinan ta firme-moli, 1 pa 2 minuut.</li><li>6. Drei e sauce atrobe prome cu agreg'e na e boonchinan hunto cu e green onion. Lag'e herbe, drei, te ora cu e sauce a bira diki y no ta humoso mas, ± 2 minuut. Sasona cu peper.</li><li>7. Kit'e for di candela y basha aden awor e azeta sesame y drei e bon pa cubri tur caminda. Kla bo ta pa jammi!</li></ol>	