

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta TOFU HORNA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• ½ lb (8ons) extra-firm regular tofu• 1½ cuch soy sauce• 1½ cuch di vinager balsamico• ½ cuch di polvo di konoflok• ½ cuch di ground gember• ¼ tlp di bl. pepper• ½ cuch di azeta di olijfi	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Corta e tofunan na repinan di 1-in. Primi nan un poco pa saka e extra awa for di nan. Cortanan na cubito di 1-in.2. Mezcla tur e ingredientenan y pone e tofunan cuidadosamente aden. Lag'e marina den frigid pa ± 1 ora.3. Pre-calenta e forno na 375F.4. Pone nan ariba e rekki pa fria den un baki pa horna. Pone un pida foil abou pa proteha bo baki un poco. Laga nan horna pa 10 minuut. Bira nan y horna pa 15 minuut mas. Nan mester keda bruin y crocante di pafo, pero toch moli paden. Saka nan awor for di e forno.5. Sirbi'e ariba aroz y/of cuminda.	