

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> GYOZA, DUMPLING JAPONES	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 140 gr carni porko mula</li><li>• 3 cabaron fresco machica, opcional</li><li>• 2 cup col napa, sin troncon, chiki-chikito</li><li>• ½ cup chives Chines, chiki-chikito</li><li>• ¼ siboyo chikito, chiki-chikito</li><li>• ½ cuch soy sauce</li><li>• 1 cuch saké of sherry seco</li><li>• 1 tlp maizena</li><li>• 1 tlp di gember, raspa</li><li>• 1 tlp di konoflok, raspa</li><li>• ½ tlp sucu</li><li>• ½ tlp peper blanco</li><li>• ½ cuch sauce di oester</li><li>• 2 cuch azeta sesame, dividi</li><li>• 20 envoltura di gyoza</li><li>• 1 baki chikito di awa pa muha rant</li></ul> <i>Wak na nota pa mas ingrediente!</i>	<b>Categoria</b> Aperitivo
	<b>Sirbi cuanto</b> 3-4 persona
	<b>Nota</b> <p>*Pa bo haya un idea con pa traha cu e envoltura ora di lora, wak esaki ariba 'youtube.com'.</p> <p><i>Aki e ingredientenan ta sigi:</i></p> <p><b>Pa e sauce:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 cuch sauce di soya</li><li>• 1 cuch di vinager di aroz</li><li>• 1 tlp di sauce pika</li></ul> <p>Ademas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• awa herbi pa steam</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Den un conchi grandi combina e carni porco, (cabaron), soy sauce, sucu, peper blanco, saké, ½ cuch azeta sesame, maizena, konoflok, gember, y sauce di oester. Mezcla nan bon den otro cu bo man.</li><li>2. Agrega e col napa, chives Chines y siboyo y mezcla tur cos bon awor cu bo man. Tap'e y pon'e den frigid. pa ± 30 minuut.</li><li>3. Ora cu e mezcla a caba di fria, ta tempo pa lora e dumplingnan*. Uza un sefta pa bo spreglo poco hariña blanco ariba un baki pa bo pone e gyozanan ariba. Pone ± 1 cuch di e mezcla den un envoltura, muha mita di e rant cu awa (un tiki solamente) y dobla e envoltura den dos trahando asina un mita-circulo. Primi e dos bandanan hunto y despues bo ta sigi sera e bandanan, trahando plooi te na e final di e envoltura.</li><li>4. Keinta un planchi grandi cu 1 cuchara di azeta sesame ariba un candela mediano-halto. Ora e planchi ta cayente bo ta pone e dumplingnan aden. No pone di mas. Despues di ± 2 minuut, baha e candela y agrega ½ cup di awa herbi pa cubri e gyozanan na mita y tap'e pa e bay steam, ± 5-6 minuut. Ora e awa a caba di steam, kita e tapa y agrega 1 cuch di azeta sesame y lag'e cushina pa 2 minuut mas. Saka nan pone ariba un tayo cu e banda bruin ariba.</li><li>5. Dip bo dumpling den e sauce y jammi-jammi cu Janchi.</li></ol>	