

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta PEPPER STEAK CHINES CLASICO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb di tenderloin steak• 2 cuch Tamari soy sauce• ½ di un repi margarina• 1 bell pepper med. cora, corta 1-in sq• 1 bell pepper med. berde, corta 1-in sq• un man-yen di mushroom, corta fini• un man-yen di snow peas, puntanan kita• 2 cuch di gember geslice fini• 2 siboyo cora, corta den 1-in square• 3 teench'i konoflok, corta fini• ¼ cup Tamari soy sauce	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Si bo tin bell pepper geel, tambe ta bon. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Corta e carni contra e nachinan den stripnan fini, despues den squarenan di 1-in; cubri nan cu 2 cuch di Tamari soy sauce.2. Keinta ¼ di margarina den un wok cayente of planchi grandi ariba un candela halto. Agrega e carni y stir-fry ± 1 minuut y saka nan.3. Keinta restante ¼ di margarina den e mesun planchi. Agrega e bell peppernan, e mushroom, e gember, e konoflok, e snow peas y siboyo; stir-fry pa 5 minuut. Drei aden e carni y restante ¼ cup Tamari soy sauce; cushiná y drei djies te ora cu e carni y berduranan ta cubri cu e sauce. Sirbi mes ora.	