

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> Steak y Siboyo cu Chispa Vietnames	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb di tenderloin of steak fillet, corta den cubitonan</li><li>• ½ tlp di sucu</li><li>• ½ tlp di black pepper mula</li><li>• 3 tlp di konoflok machica</li><li>• 1 tlp di gember machica</li><li>• 1 sprich'i lemon grass fresco, machica</li><li>• 3 cuch di azeta canola</li><li>• 1 siboyo grandi, corta den cubito</li><li>• 1 tlp di salo</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• For di Vietnam</li><li>• Sirbi cu aroz gesteam.</li></ul> Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Combina e steak, salo, sucu, konoflok, gember y lemon grass cu e black pepper y lag'e marina henter anochi den frigid, den un container cu no ta permiti aire drenta aden.</li><li>2. Keinta un planchi di hasa of wok ariba un candela mediano y agrega un tiki azeta, agrega e siboyo y drei-hasa te ora cu nan ta slap pero no cushiná.</li><li>3. Agrega e mezcla di carni, den batchnan chikito te ora nan ta casi cushiná. Pone nan un banda.</li><li>4. Ora cu tur ta kla, keinta e wok ariba un candela halto atrobe y despues agrega tur e ingredientenan, drei te ora cu nan ta cushiná.</li></ol>	