

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BEEF RENDANG	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1½ lb di carni stoba, blokki di 1-in</li><li>• 2 siboyo</li><li>• 4 teench'i konoflok</li><li>• ½ tlp di salo</li><li>• ¼ tlp di cayenne</li><li>• 2½ cm gember fresco</li><li>• 1 pida galangal</li><li>• 1 cuch di paprika</li><li>• 1 tlp turmeric</li><li>• 2 sprich'i lemon grass, bati</li><li>• 3 blach'i lamunchi corta chikito</li><li>• 600 ml di lech'i coco</li><li>• 1 cuch di soy sauce</li><li>• 75 ml awa</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• For di Indonesia.</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. Den un blender mezcla e sauce di soya, salo, siboyonan, konoflok, cayenne, galangal, gember, paprika, turmeric y awa den un pasta liso.</li><li>2. Corta e carni na blokkinan chikito y mezcla nan cu mita di e pasta y lag'e marina pa 30 minuut den un conchi.</li><li>3. Mientras cu bo ta warda e carni pa marina mezcla e resto di e pasta cu e lech'i coco, e lemongras y e blach'i lamunchi den un paila grandi.</li><li>4. Laga e paila cuminsa herbe sin e tapa pa ± 30 minuut of te ora cu e mezcla a reduci na mita.</li><li>5. Agrega e carni na e mezcla di pasta y continua pa herbe. Basha awa den e conchi pa ora di agrega mas awa. Reduci e candela y sudder sin tapa pa 2 ora mas of te ora cu e carni ta moli. Sigui drei e regularmente y agrega awa si ta necesario.</li><li>6. Saka e lemon grass. Sirbi'e cu aroz y decor'e cu shallot corta chikito.</li></ol>	