

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> CAROT BRIYANTE	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 3 cup'i carot, corta diag ¼ pa ½-in</li><li>• ¾ cup di awa (6 ons)</li><li>• 2 cuch di lite soy sauce</li><li>• 2 cuch di manteca</li><li>• 2 cuch di sucu bruin</li><li>• 1 tlp di five spice polvo</li><li>• parsley corta grof pa decora</li></ul>	<b>Categoria</b> Berdura
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> 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. Laba y corta e carotnan.</li><li>2. Combina e awa, sauce di soya y e sucu y pone nan un banda.</li><li>3. Smelt e manteca ariba un candela med. den un weya med. hundo. Agrega e carotnan.</li><li>4. Agrega e five spice polvo, drei e den e carotnan.</li><li>5. Agrega e mezcla di awa, sauce di soya y e sucu. Lag'e cuminsa herbe. Baha e candela, tap'e y lag'e sudder e carotnan trankilmente te ora cu nan ta moli y bo por hinka un forki facil aden (± 10 minuut).</li><li>6. Kita e tapa. Subi e candela na high y cushiná e carotnan, drei de vez en cuando, te ora cu e likido a kima bay (5 pa 7 minuut). Pone nan den un scalchi di sirbi y strooi e parsley corta grof ariba y kla bo ta.</li><li>7. Sirbi'e mientras e ta cayente ainda hunto cu e plato principal di bo gusto.</li></ol>	