

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta LUMPIA THAI	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 paki envoltura spring rolls, kita uno uno y poni den panja humedo• 1 lb carni porko mula sin vet (of carni baka sin vet, calacuna sin vet)• 1 man-yen vermicelli noodle, (of celofan) gesoak, drain y corta.• 3 cup'i carot fresco, kibra• ½ cup'i black fungus of shiitake seco (gesoak y drain), opcional• 4 teench'i konoflok, chiki-chikito• 1 tlp sucu• 1 cuch sauce di pisca• 2 cuch soy sauce• ½ tlp azeta sesame• ground bl. pepper fresco na smak• suficiente azeta vegetal pa sumergi• 1 blanc'i webo sin bati <i>Sigi wak na nota pa mas ingrediente!</i>	Categoria Aperitivo
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <i>Aki ta sigi mas ingredientenan:</i> Pa e sauce: <ul style="list-style-type: none">• 1/3 cup'i vinager blanco• ¼ cup'i sucu• 1 cuch maicena den 1 cuch awa• ½ cuch salo• 1 cayenne cora, sin simiya, gechop
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Soak e noodlenan den un conchi cu awa di kranchi pa por lo menos 10 minuut. Drain, despues corta nan den pidanan chikito.2. Soak e mushroomnan pa por lo menos ½ ora den awa cayente, drain, seca cu papel di cushina y corta nan fini.3. Den un conchi grandi mix e carni, konoflok, sauce di pisca, soy sauce, sucu, azeta sesame y peper.4. Agrega e noodle-, e carotnan y e mushroom. Mezcla tur e ingredientenan aki bon hunto te ora cu nan tin un bon consistencia pa traha cu nan.5. Gara un pida envoltura di spring roll y pon'e ariba un superficie plat. Laga un punta muestra den bo direccion. Gara dos cuchara yen di e mezcla y pon'e den e punta na bo banda. Spreit e mezcla den su largo pa e ta tur caminda ± mesun hopi6. Lora e envoltura 2 biaha pa bo forma un triangulo y despues bo ta sera e bandanan duro (manera bo ta lora un regalo). Mientras bo ta lora wak pa bo no sera saconan di aire. Lora e envoltura ta na final y awor bo ta dop bo punta di dede den e blanco di webo y hunt'e cune pa sey'e manera un envelop. Pone nan ariba un teblachi.7. Ora cu tur ta kla, keinta e azeta den un weya hundo ariba un candela mediano. Agrega e lumpianan den e weya y hasa tur dos banda te ora nan ta oro-bruin. Saka e lumpianan cu un sefta pa drain e azeta y pone nan ariba un tayo cu papel di cushina pa absorba exceso di azeta. Pone nan den forno te ora cu tur ta kla pa sirbi. Awor e sauce dushi-y-marga. <p>Den un weya pa traha sauce agrega e vinager, sucu, maicena y salo. Cushin'e ariba un candela abou pa 3 te 4 minuut. Lag'e fria. Agrega e cayenne gechop of bo por traha uno apart pa e amantenan di pica.</p>	