

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta PORKO GEROOSTO Ariba SPIT	
Ingredientenan Un porko di 20 lb, prepara pa spit roast Pa marina: <ul style="list-style-type: none">• 3 cuch + 1 tlp di salo• 1 tlp + ¼ tlp di bl. pepper• 1 tlp + ¼ tlp di polvo di konoflok• 1 tlp + ¼ tlp di 5 spice powder• 1 cuch di thyme fresco, chiki-chikito• 1 cuch rosemary fresco, chiki-chikito• 1 cuch di ketjap manis• 4 cuch di cerbez Pa hunta: <ul style="list-style-type: none">• 300 ml di azeta canola• 3 tlp di allspice• 4 tlp di rosemary fresco machica• 3 tlp di konoflok machica• 3 tlp di oregano• 3 tlp di salo <i>Wak na nota pa mas ingrediente.</i>	Categoria Carni
	Sirbi cuanto ± 20 persona
	Nota <i>Aki e ingredientenan ta sigi:</i> <ul style="list-style-type: none">• 2 tlp di bl pepper• juice di 2 lamoenchi• 1 cuch di soy sauce• 3 tlp di 5 spice powder
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Un dia prome saka e porko mainta marduga for di e freezer. Ora cu e ijs baha completamente, lab'e bon 2 biaha cu hopi lamoenchi. Seka e porko bon cu papel di cushina.2. Mezcla e ingredientenan di e marinada bon den otro por lo menos ½ ora prome cu uza. Hunta su paden cu e marinada. Usa un spuit grandi pa injecta e marinada den diferente parti di e porko pafu y paden. Pon'e den un sako di plastik será y pon'e den frigid pa un anochi.3. Sigi instruccionnan di con pa roosto un porko ariba spit. Wak mas info na: http://www.3men.com/spitroasting.htm4. E ultimo ora di roosto, uza e ingredientenan pa hunta e porko usando un kwashi grandi (± 3-in).	