

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta SAMBAL GADANG - Stoba Pika	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1½ lb carni stoba, na size di come• 1 cup di batata, corta na cubito• ¼ tlp di cayenne pepper• 2 cuch juice limon of lamunchi of tamarijn• ½ tlp di turmeric• ½ cuch di paprika• 1 siboyo chikito, geslice na renchi• 2 konoflok, corta chiki-chikito• 1½ cup di awa• ½ tlp di pasta di cabaron (trasie)• salo y peper na smak Pa decora: <ul style="list-style-type: none">• ½ concomber geslice• ½ bell berde geslice• ½ carot geslice gesteam	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di Indonesia.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Laba e carni y drain bon. Seka cu papel di cushina.2. Mezcla e cayenne, juice di lamunchi, turmeric, paprika, siboyo, konoflok, salo y peper na smak y e pasta di cabaron hunto cu e carni y lag'e para pa ½ ora.3. Pone e awa y agrega e mezcla y lag'e herbe.4. Reduci e candela y lag'e sudder pa ± 1 ora of te ora cu e carni ta moli.5. Herbe e batatanan apart cu salo y 5 minuut prome cu e carni ta ful moli agrega nan. Drei e suavemente pa no kibra e batatanan.6. E plato aki por wordo sirbi cayente of friu y bo por ward'e den frigid pa varios dia.	