

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> AZAFRAN GALIÑA	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 pech'i galiña geslice na mita</li><li>• 1 siboyo, geslice</li><li>• 2 teench'i konoflok, gechop grof</li><li>• ¼ tlp Cayenne pepper</li><li>• 1 tlp hilo azafran</li><li>• 2 cuch cilantro, gechop grof</li><li>• 2 cuch parsley fresco, gechop grof</li><li>• 300 ml heavy whipping cream</li><li>• 4 cuch azeta olijfi</li><li>• 2 man-yen di spinashi</li><li>• salo y peper na smak</li></ul>	<b>Categoria</b> Galiña
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Por sirbi e plato aki cu pasta of aroz.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li><b>1. Sasona e galiña.</b> Cuminza pa spreglo tur dos banda cu salo y peper.</li><li><b>2. Keinta azeta y hasa galiña.</b> Basha 2 cuch di azeta den e planchi ariba un candela med-halto. Despues agrega e pechonan den e planchi y hasa pa ± 3 minuut cada banda of te ora e ta casi cushiná.</li><li><b>3. Saka e galiña.</b> Ora cu e pechonan ta ligeramente bruin, saka nan pone un banda.</li><li><b>4. Machica e azafran.</b> Gara e mortero y batido y machica e hilonan di azafran den un polvo grof.</li><li><b>5. Bruin e siboyonan.</b> Uza e mesun planchi, agrega 2 cuch mas di azeta y cuminza pa bruin e siboyonan.</li><li><b>6. Agrega e konoflok.</b> Ora cu e siboyonan ta casi kla, agrega e konoflok y sigui hasa te ora cu nan tambe ta casi bruin.</li><li><b>7. Agrega e crema, azafran, cayenne y sason.</b> Basha e crema y agrega e azafran y e cayenne. Sason'e bon cu salo y peper y drei e ingredientenan hunto te ora e crema cuminza haya colo di e azafran.</li><li><b>8. Pone e galiña bek den e planchi.</b> Ora cu e crema cuminza bira menos, pone e pechonan bek den e planchi y sigui cushiná pa un 3-4 minuut mas.</li><li><b>9. Agrega specerijnan y spinashi.</b> Sigui cu agrega e cilantro, parsley y e spinashi y drei nan den e sauce prome cu e bira mucho diki.</li><li><b>10. Sirbi.</b> Sirbi e galiña direct for di e planchi ora cu e ta cayente ainda.</li></ol>	