

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Bil di Galiña cu Vinager Balsamico	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 lb bil galiña cu weso sin cuero• 1 cuch azeta olijfi• 1 tlp salo• ½ tlp black pepper• ¼ cup shallot, gechop• ¼ cup vinager balsamico*	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota *Vinager di 10 aña ta wordo pidi pa e receta aki.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Hawa e bilnan bon y seca nan cu papel di cushina. Sasona cu salo y peper.2. Keinta e azeta den un planchi grandi ariba un candela mediano/halto.3. Hasa e bilnan bon bruin na tur banda, ± 3 minuut.4. Tapa awor e planchi, reduci e candela na mediano y sigi cushina pa ± 25 minuut of te ora cu e bilnan ta casi ful cushina. Bira e bilnan un biaha so.5. Agrega e shallotnan y cushina pa ± 2-3 minuut te ora nan ta moli.6. Drei aden awor e vinager balsamico y cushina pa 1 minuut mas. Drei e bilnan pa nan wordo bon cubri.7. Sirbi'e cu aroz jasmin y basha e sauce ariba. Jammi-jammi!	