

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> CCC, no KFC	
<b>Ingredientenan</b> <b>Pa marina:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 8 drumstick grandi, sin cuero</li><li>• salo na huicio</li><li>• chili polvo na huicio</li><li>• pasta gember-konoflok na huicio</li></ul> <b>Pa e capanan:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 webo</li><li>• 1 cuch chili polvo</li><li>• 1 tlp salo</li><li>• 1 cuch pasta gember-konoflok</li><li>• ½ man-yen cilantro gechop grof</li></ul> <b>Tambe:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2½ cup'i hariña blanco</li><li>• 1 cup'i bread crumbs</li><li>• 1 tlp salo</li><li>• azeta vegetal pa hasa</li></ul>	<b>Categoria</b> Pasaboca
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Chennai Chukka Chicken for di India.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Laba e pianan y dal un corta chikito cada banda den largo.</li><li>2. Pone nan den un baki grandi y agrega e salo, chili polvo y pasta gember-konoflok na huicio. Purba e awa si e ta bon na salo y otro ingredientenan. Lag'e para pa 5-6 ora tapa den frigid.</li><li>3. Ora nan kla, saka nan pone un banda. Tira e marinada afo.</li><li>4. Traha awor e capanan. Den un conchi grandi agrega e webo, chili polvo, salo, pasta gember-konoflok y e cilantro. Mezcla nan bon den otro y pon'e un banda.</li><li>5. Den un otro conchi grandi mezcla e hariña cu e breadcrumbs y un tiki salo.</li><li>6. Pone e dos conchinan banda di otro pa bo bay cubri e pianan cu e dos capanan. Prome frega e pia bon den e mezcla di webo, despues pas'e den esun di hariña y cubri'e bon tur banda. Pone nan riba un baki grandi. No pone nan ariba otro pa nan no pega.</li><li>7. Awor nan ta kla pa cuminza hasa. Laga e azeta keinta bon ariba un candela mediano. Bati cada pia di galiña pa kita tur exceso di hariña ariba y pon'e den e azeta cayente. No hisa e candela mucho pa e pianan no hasa bon pafo y paden no! Hasa nan pa ± 17-20 minuut of te ora nan colo oro-bruin y prepara pa jammi-jammi.</li></ol>	