

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA AROZ HASA CHINES	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 4 cup'i aroz cushiná di 1 dia bieu• 2 webo• 1 tlp di salo• ½ tlp di peper• 4 cuch di azeta canola• ½ cup'i siboyo berde ge chop• 1 siboyo ge chop den cuadra chikito• 2 teench'i konoflok machica• 2 cuch sauce di soya• 1 cuch sauce di oester• 2 tlp di azeta sesame• 2 cup'i galiña cushiná, ge chop chikito• 1 cup'i boonch'i spruit fresco• ½ cup'i grano di maishi• ½ cup'i boonchi berde	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Habri e aroz fria for di otro.2. Bati e webonan ligeramente den un conchi chikito y agrega salo na smak (y si bo ta desea, un snuif di sauce di oester).3. Chop e carn'i galiña y corta e siboyo y siboyo berde na cuadra.4. Keinta e wok y agrega 1 cuch di azeta. Ora cu e azeta ta kla, basha ½ di e mezcla di webo den e wok y cushiná ariba un candela medio, bir'e un biaha so. Cushiná e otro mita mescos. Corta e webo den stripnan fini y warda nan pa despues.5. Drei-hasa e siboyo y e konoflok ariba un candela mediano pa un poco rato, kita nan y pon'e un banda. Haci mesun cos cu e boonchi berde.6. Agrega azeta, baha e candela na medio y drei-hasa e aroz. Agrega e sauce di soya, salo, peper y sauce di oester. Agrega e galiña, siboyo, azeta sesame, boonchi berde, grano di maishi y boonch'i spruit y combina nan bon.7. Sirbi e galiña aroz hasa cu e stripnan di webo ariba y e siboyo berde como decoracion.	