

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA BALTI	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 galiña 2.5/3 lb, sin cuero, den 8 pida• 3 cuch di azeta olijfi of vegetal• 3 siboyo med, geslice• 3 tomati med, na mita y geslice• 1 palito di cinnamon di 2.5 cm/1 in• 2 pipita grandi di cardamom preto• 4 pipita di black pepper• ½ tlp di simiya comino• 1 tlp di gember fresco chiki-chikito• 1 tlp di konoflok chiki-chikito• 1 tlp di garam masala• 1 tlp di chili polvo• 1 tlp di salo• 2 cuch di plain yogurt• 1 of 2 cuch juice di limon of lamunchi• 2 cuch di cilantro fresco, gechop grof• 1/8 tlp di cayenne pepper	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Balti ta e nomber di e style di haci cuminda aki for di India.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Corta y laba e pida galiñanan y pone nan un banda. Sasona cu salo.2. Keinta e azeta ariba un candela med-halto den un weya di hero hundo. Tira e siboyonan aden y cushina te ora cu nan ta bruin-oro. Agrega e tomatinan y drei nan bon.3. Agrega e palito di cinnamon, cardamomnan, simiya di peper, simiya di comino, gember, konoflok, garam masala, chili polvo y salo. Baha e candela y drei-hasa pa 3-5 minuut.4. Agrega e pida galiñanan, 2 cada biaha, y drei-hasa pa por lo menos 7 minuut of te ora cu e mezcla di condimentonan a penetra completamente e pida galiñanan.5. Agrega e yogurt na e galiña y mix tur cos bon.6. Baha e candela y tapa e weya cu un pida foil, pero wak pa e foil no mishi cu e cuminda. Lag'e cushina hopi suave pa ± 35 minuut. Check e 1 biaha pa bo ta sigur cu e cuminda no ta pega na fondo di e weya.7. Finalmente, agrega e juice di limon, cilantro fresco y e cayenne peper y mix nan bon. Sirbi'e di biaha.	