

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA BANG BANG	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb galiña pre-cushiná, sin weso• poco lechuga• 1 carot, pela, geslice den stripnan fini• ½ siboyo cora, geslice• poco sprich'i cilantro• poco sprich'i minta• 1 cuch di simiya sesame Pa e sauce: <ul style="list-style-type: none">• 6 cuch di mantec'i pinda moli• 1½ cuch di sweet chili sauce• 5 cuch di azeta sesame• 2 cuch di soy sauce• 1 cuch di vinager rice wine	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Un plato Chines-Szechuan.• Goz'e cu un salada cayente of friu.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Traha e sauce.<p>Pone un wey'i sauce, ¾ ful cu awa ariba un candela mediano y lag'e cuminza sudder. Pone un conchi ariba e weya y basha e mantec'i pinda aden. Lag'e bira cayente y smelt. Bati'e un poco pa yuda e proceso. Ora cu e smelt, agrega e chili sauce, soy sauce y e vinager di aroz. Agrega e azeta sesame poco-poco y combina nan bon cu bo batimento. Ora cu e ta kla, kita e conchi for di candela.</p>2. Prepara e galiña.<p>Corta e galiña cushiná den pidanan na size di come.</p>3. Ensambla e plato.<p>Decora e tayo cu e blachinan di lechuga. Sprenglo e carot y e siboyo ariba. Aregla e galiña ariba y basha e sauce over di dje. Decora cu e cilantro, minta y un tiki simiya di sesame.</p>4. Sirbi.<p>Bo Galiña Bang Bang ta kla.</p>	