

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA BASIL DREI-HASA THAI	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 3 pecho galiña geslice fini-fini*• 2 cuch azeta olijfi• 1 paki boonchi berde fresco• 1 bell cora, geslice• 4 teenchi konoflok, chiki-chikito• ½ cup di basil, gechop grof• 2 tlp polvo five spice• 1 siboyo grandi geslice• 4 cuch sauce di oester• 2 cuch soy sauce• 1 chili (opcional)• 1 man-yen noot di cashu geroosto	Categoria Thai
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota *Bo ta slice e pechonan miho ora nan ta poco gefreeze ainda.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Keinta e azeta den un wok grandi, y agrega e slicenan di galiña aden. Drei-hasa te ora nan bira blanco y casi bon cushina ± 3-5 minuut. Agrega awor e konoflok, polvo five spice, siboyo y boonchi berde.2. Drei-hasa te ora e boonchinan ta moli y dor-n-dor cushina y agrega e bell cora y e chili. Por ultimo agrega e sauce di oester y e sauce di soya. Si bo kier mas sauce bo por agrega un poco awa ± ½ cup.3. Mezcla tur cos bon den otro y tira awor e basil fresco aden y e nootnan di cashu y bo ta kla pa sirbi'e.4. Sirbi'e ariba un cama di aroz jasmin.	