

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA BOURBON	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1½ lb pech'i galiña*, na size di come• 1-2 cuch di azeta di olijfi• 2 teench'i konoflok, machica, dividi• ¼ tlp di gember fresco• ¼ tlp di cayenne peper• ¼ cup di apple juice• 1/3 cup di sucu bruin• 2 cuch di ketchup• 1 cuch di vinager apel cider• ½ cup di awa• 1/3 cup di soy sauce	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Tambe por uza pia henter sin weso.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Keinta e azeta den un planchi grandi y cushina 1 konoflok aden.2. Agrega e pida galiñanan y cushiná te ora nan ta ligeramente bruin.3. Saka e galiñanan.4. Agrega e restante di ingredientenan, ariba un candela mediano te ora nan ta bon mezcla.5. Agrega e galiña y lag'e cuminsa herbe fuertemente.6. Reduci e candela y laga sudder pa 20 minuut.7. Sirbi'e ariba aroz cayente y jammi.	