

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
GALIÑA CACCIATORE	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 4 pia hente galiña, sin cuero, corta 8 pida*• ¼ cup pancetta, gechop chikito• ¼ cup azeta olijfi• 1 siboyo, gechop chikito• 4 teenchi konoflok, gechop grof• 1 taki selder, gechop grof• 1 bleki (32 ons) tomati gechop• 6 of 7 tomati fresco mediano• 1 chili seco sin simiya• ¾ cup biña blanco seco• 1 tlp rosemary fresco of seco• ¼ cup basil fresco, gechop• 1 bell cora, gechop• 2 cuch oregano fresco, gechop• 2 cuch parsley, gechop• 1½ cup mushroom, gechop <i>Wak na nota pa mas ingrediente!</i>	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4-5 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Galiña di jaagdo, un receta Italiano.* Por uza 1 galiña hente corta den 8 pida. <i>Aki e ingredientenan ta sigi:</i> <ul style="list-style-type: none">• ½ cup olijfi hente, geslice• ½ bleki pasta di tomati• 1 lb linguini
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Cuminsa pa keinta e azeta den un planchi grandi. Agrega e siboyo y konoflok y cushina pa 1 minuut. Despues agrega e galiña y pancetta. Bruin nan igual tur caminda pa ± 30 minuut.2. Agrega e biña blanco y lag'e cushina suficiente pa e alcohol evapora, ± 10 minuut.3. Awor bo por agrega e selder, bel y e chili. Agrega e jerbanan y e bleki tomati pela of gechop y e pasta di tomati. Cushina pa 20 minuut mas.4. Finalmente, agrega e mushroom y olijfi y cushina pa 15 minuut mas.5. Sirbi'e ariba linguini, funchi of aroz.	