

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA CALMEKKI HASA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 galiña 3½ lb hente, corta na 8 pida• 1 tlp salo• 1 tlp bl pepper• 1 tlp paprika• ¼ tlp cayenne pepper• ½ tlp peper blanco• ¼ tlp cada un: gr oregano, gr thyme, gr romero, gr sage• 2 cup calmekki Pa sasona e hariña blanco: <ul style="list-style-type: none">• 2 cup hariña• 1 tlp salo• ½ tlp paprika• ¼ tlp cayenne pepper• ½ tlp peper blanco• ½ tlp polvo konoflok• ½ tlp polvo siboyo <i>Wak na nota pa mas ingrediente!</i>	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota Aki e ingredientenan ta sigi: <i>Ademas:</i> <ul style="list-style-type: none">• <i>suficiente azeta pa hasa</i>
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pone e pida galiñanan den un conchi grandi, agrega e black pepper, salo, paprika, e hierbanan seco, peper blanco, cayenne y boltia nan bon pa e galiña wordo bon cubri.2. Ora cu e ta bon cubri tur banda bo ta basha e calmekki den e conchi. Lage marina pa 4-6 ora of un anochi.3. Den un baki grandi basha e hariña blanco, agrega e salo, paprika, cayenne, polvo konoflok, peper blanco y e polvo di siboyo. Mezcla tur cos bon.4. Ora cu e galiña a caba di sinta den e calmekki bo ta bay pasa nan bon den e mezcla di hariña blanco. Ora bo saka nan dal e un bati pa kita e exceso di hariña y pone nan riba un tayo. Nan ta kla awor pa bai hasa.5. Pone suficiente azeta keinta den un dutch oven of weya grandi ariba un temperatura di 350°F. Laga nan hasa pa 10 minuut y e ora bo ta drei nan un par di biaha pa los nan. Laga nan sigi cushina pa un 10-15 minuut mas y e ora nan mester ta kla.6. Ora nan kla bo ta pone nan ariba un rekki cu papel di cushina abou pa nan caba di drip e exceso di azeta. Laga nan sosega pa 10 minuut y bo ta kla pa jammi-jammi.	