

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
GALIÑA CURRY 4 STACION	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb pecho galiña*, na size di come• 1½ cuch azeta vegetal• 1 siboyo mediano, gechop grof• 2 teench'i konoflok, geslice• 1-in di gember, raspa• 1-in di palito di cinnamon• 2 blachi bay• 1½ tlp di sucu bruin• ½ tlp di simiya coriander (cilantro)• ½ tlp di simiya fenogreco• 3 clabo hente• 3 cardamom pods hente• ½ tlp di scama di pika cora• 5 pipita di black pepper hente• 1 cuch di curry polvo• ¾ cup'i awa, of na bo huicio• 1½ tlp di juice di limon <i>Sigi wak na nota pa mas ingrediente!</i>	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <i>Aki e ingredientenan ta sigi:</i> <ul style="list-style-type: none">• ¼ cup'i light cream (lech'i cofi)• salo y peper na smak * Por uza pia tambe. <ul style="list-style-type: none">• For di India.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Sasona e galiña cu salo y polvo di konoflok.2. Keinta e azeta den un wok ariba un candela mediano y cushina e siboyo te ora nan ta ligeramente bruin. Mezcla aden e konoflok, gember, cinnamon, blachi bay, sucu bruin, coriander, fenogreco, clabonan, cardamom, pika cora y e pipita di peper. Cushina y drei pa ± 3 minuut.3. Pone e galiña den e wok y cushina te ora cu e ta ligeramente bruin. Mezcla aden e curry polvo. Basha aden e awa, y lag'e cuminza herbe. Baha e candela na low, tap'e y laga sudder pa 30 minuut. Agrega mas awa si ta necesario pa e galiña keda tapa.4. Mezcla aden e juice di limon, sasona cu salo y peper y continua cushina pa por lo menos 15 minuut. Drei aden awor e crema y saka e palito di cinnamon y e blachi baynan prome cu bo sirb'e.	