

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA CURRY BERDE THAI	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 4 bil galiña, sin weso y cuero, size di come• ½ cup berenhein, slice di ¼-in*• 1 cuch di azeta olijfi• 250 ml lech'i coco• 125 ml awa• 4 tlp casca di lamunchi raspa• 1 cuch di sauce di pisca• 1 man-yen basil gechop pa decora 2. Pa e pasta di curry: <ul style="list-style-type: none">• ½ tlp simiya di coriander• 1 tlp pasta di cabaron• ½ tlp simiya comino• ¼ tlp di cayenne• 3 shallot, fini gechop• 2 cm di galangal (laos), gechop• 3 teench'i konoflok, chiki-chikito• 1 troncon di lemon grass, gechop <i>Wak na nota pa resto ingredientenan!</i>	Categoria Thai
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <p>*Corta berenhein den largo na 4 pida y despues slice nan ¼-in diki. Por uza tambe 200 g boonchi berde largo, corta den mita</p> <ul style="list-style-type: none">• E plato por wordo sirbi den un conchi di aroz jasmin y concomber dushi-zuur. <p><i>Sigui cu e ingredientenan aki:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• 1 man-yen cilantro, gechop grof• 1 tlp di casca di lamunchi raspa• 2 cuch di azeta olijfi
Instruccionnan <p>1: Traha e pasta di curry den stap 2 E <i>prime stap</i> pa traha e pasta di curry ta; roosto e simiyanan di coriander y comino sin nada di azeta den un planchi pa 2 minuut, sacudiendo e planchi constantemente. Garna e simiyanan den e mortero. Di <i>dos stap</i>, lora e pasta di cabaron den un pida foil chikito y cushin'e den forno cayente pa 2 minuut, bira e paki dos biaha. <i>Tercera stap</i>, mezcla e precerijnan geroosto cu e pasta di cabaron pa 5 seconde den e blender. Agrega tur e resto di specerijnan den e lista di Pasta di Curry: e azeta, e cayenne, shallot, galangal, konoflok, lemon grass, blachinan cilantro, casc'i lamunchi, y blend nan pa un par di seconde, te ora cu e mezcla forma un pasta suave. Si e blender ta haci problema pasobra falta likido, coi awa for di e 125 ml pa uza akinan.</p> <p>2: Cuchiná e specerijnan Sigientemente, keinta e azeta den e wok ariba un candela mediano, agrega e pasta di curry, y cushiná pa 1 minuut, drei constantemente, te ora cu e tin un holo fragante.</p> <p>3: Finalisa e sauce di curry Agrega e lech'i coco y e awa na e wok y poco-poco lag'e herbe. Pa un curry sauce mas diki, bo por usa mita di crema di coco y mita di lech'i coco.</p> <p>4: Cuchiná e galiña Awor, agrega e pida galiñanan mescos e berenhein- y casc'i lamunchinan na e sauce y mezcla nan bon. Laga e wok sin tapa, sudder pa ± 15 minuut, te ora cu e galiña a cushiná. Agrega e sauce di pisca y drei te ora cu tur ta bon geblend.</p> <p>5: Decora e cuminda Finalmente, pone e curry den un conchi pa sirbi y decor'e cu e basil.</p>	