

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA CURRY INDIO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1½ lb bil di galiña sin cuero, ni weso• 3 cuch di azeta canola• 1 siboyo corta chikito• 3 teench'i konoflok, machica• 3 cuch polvo di curry• 1 tlp di cinnamon• 1 tlp di paprika• 1 blach'i bay• 2 tlp di gember machica• ½ tlp di sucu blanco• ¼ tlp di salo Kosher• 1 cuch di pasta di tomati• 1 cup'i plain yogurt• ¾ cup'i lechi coco• juice di ½ limon• ¼ tlp di cayenne pepper• 2 anis strea <i>Sigui wak na Nota pa mas ingrediente</i>	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <i>Akinan e ingredientenan ta sigui:</i> <ul style="list-style-type: none">• 2 klabo• 2 tlp di turmeric polvo• 3 pipita di cardamom berde• 1 pipita di cardamom preto
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Laba e galiña cu lamunchi y cortanan den size pa come. Pone nan un banda.2. Keinta e azeta den un weya grandi ariba un candela mediano. Sauté e siboyo te ora nan ta ligeramente bruin. Drei aden e konoflok, polvo di curry, cinnamon, paprika, blach'i bay, gember, strea anis, klabo, turmeric, cardamomnan, sucu y salo. Continua pa drei pa 2 minuut.3. Agrega e pida galiñanan, pasta di tomati, yogurt y lechi coco. Lag'e cuminsa herbe, reduci e candela y sudder pa 20 - 25 minuut.4. Saka e blach'i bay y e strea anis y drei aden e juice di limon y cayenne pepper. Sudder pa 5 minuut mas. Sirbi'e cayente.	