

Jammi-Jammi cu Janchi

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Receta GALIÑA CURRY CU ANASA THAI | |
| Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 cuch di red curry paste• 1 blek'i (13.5 ons) lechi coco• 3 pia di galiña hente*, sin weso ni cuero, corta den sizenan pa come• 2 cuch di sauce di pisca• 1 cuch di sucu blanco• 1 cup'i bamboo shoots geslice, gedrain• 1 cup di mushroom, geslice• 1/3 bell cora, julienne• 1/3 bell berde, julienne• 1 siboyo, gechop• 1 cup di carot, julienne• 3 konoflok corta chikito• 2/3 cup'i di anasa fresco, corta na blokki chikito of di bleki, gedrain | Categoria Thai |
| | Sirbi cuanto 4 persona |
| | Nota <ul style="list-style-type: none">• Por uza tambe pecho, corta den stripnan fini.• Den luga di galiña por uza tambe cabaron, tofu. |
| Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un wok, combina e pasta di curry y mita blek'i lechi coco ariba un candela abou.2. Ora cu azeta aparece ariba e superficie, agrega e restante lechi coco, galiña, sauce di pisca, sucu, carot, konoflok y bamboo shoots. Lag'e cuminsa herbe, y cushina pa 15 minuut, te ora cu e juicenan di e galiña ta core suavemente.3. Mezcla aden e bell cora, bell berde, mushroom y siboyo. Sigui cushiná pa 10 minuut, te ora cu e juicenan di e galiña ta core suavemente y e bellnan ta moli.4. Kit'e for di candela y drei aden e anasa. Sirbi'e ariba e aroz cushina. | |