

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> GALIÑA CURRY CU SPINASHI	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb pia galiña sin cuero ni weso, size di come</li><li>• 8 ons spinashi fresco, gechop</li><li>• 3 tomati med, gechop chiki-chikito</li><li>• 2 tlp di azeta di olijfi</li><li>• 2 cardamom berde</li><li>• 1 cardamom preto</li><li>• ½-in palito di cinnamon</li><li>• 1 blachi bay</li><li>• 2 klabo</li><li>• 1 siboyo cora grandi, gechop chiki-chikito</li><li>• 1 tlp gember, corta chiki-chikito</li><li>• 3 teenchi konoflok, corta chiki-chikito</li><li>• ¼ tlp di cayenne</li><li>• salo na smak</li><li>• ½ tlp di Garam Masala</li><li>• ½ tlp comino</li><li>• ½ tlp polvo di cilantro polvo</li><li>• ½ tlp di polvo di curry</li></ul>	<b>Categoria</b> Galiña
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Un receta for di India.</li><li>• Sirbi'e cu aroz, pero pan tambe por.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sasona e galiña cu salo y peper y lag'e sinta pa ± 30 minuut den frigid.</li><li>2. Keinta e azeta den un wok/planchi teflon grandi ariba un candela med/halto.</li><li>3. Unabez cu e azeta ta cayente, agrega e blachi bay-, clabonan, cinnamon y cardamomnan.</li><li>5. Despues agrega e siboyo. Mezcla nan bon, tapa e wok y lag'e cushiná pa ± 5 minuut te ora cu e siboyonan bira translúcido cu un toke di oro. Keda drei continuamente pa e no pega na fondo.</li><li>6. Agrega e gember, konoflok y tomati. Mezcla nan atrobe y tapa.</li><li>7. Na e haltura aki, e mezcla mester cushiná mas largo (± 15-20 minuut), pero keda tene un bon bista ariba dje y keda drei. E yabi ta pa lag'e cushiná te ora cu e azeta separa for di e mezcla. E mezcla lo reduci considerablemente den cantidad.</li><li>8. Agrega e galiña y e specerijnan seco; comino, cilantro, salo, cayenne, garam masala y curry. Drei nan bon y tapa.</li><li>9. Cushiná e galiña pa ± 5-7 minuut, agrega awor e spinashi y atrobe mezcla nan y tap'e.</li><li>10. Cushiné pa un otro 10 minuut mas y kla bo ta pa sirbi'e. Jammi-jammi!</li></ol>	