

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA CURRY DI JAMAICA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 galiña, cuero kita• 1 siboyo corta chikito• 4 teench'i konoflok corta chikito• 4 tlp thyme fresco, gechop• 3 tak'i scallion, gechop grof• 1½ cuch azeta olijfi• 1 tlp salo kosher• 1 tlp black pepper fresco• 3 cuch di curry (dobbel pa extra pica)• 1 bouillon di galiña• ½ tlp di cayenne pepper• 3 batata, corta den cubito chikito• 2 cuch azeta olijfi• 2 cup'i awa• 1 mad Janette pa mas pica (optional)	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Sirbi'e riba aroz blanco y petit pois.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Laba e galiña cu lamunchi of limon y cortanan den pidanan chikito.2. Den un conchi grandi mezcla e thyme, scallion, siboyo, konoflok, cayenne (e amantenan di madame Janet por pone awor'aki), azeta olijfi, curry polvo, bouillon, salo y peper y agrega nan na e galiña, (usa mannan pa frega e seasoning aden) y lag'e sinta den frigid pa 2 ora.3. Den un wok, keinta e azeta olijfi ariba un candela mediano-halto y pone e galiña aden. Cushina pa 10 minuut of te ora e ta bon gesear.4. Despues cu e galiña ta bon gesear, agrega e batatanan y e awa. Laga e cuminza sudder sin tapa, ariba un candela abou te ora e bira un consistencia diki y e batatanan ta moli, ± 1½ ora. <p>Hey maan, jammi-jammi cuu Jenchi!</p>	