

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Galiña Dushi y Marga (sweet & sour)	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb pech'i galiña, corta na bloki• 1 cup azeta vegetal + 2 cuch olijfi• 150 gr/5 ons carot, julliene• 120 gr/4 ons baby corn, geslice• 120 gr/4 ons green beans, getrim• 4 cuch di green onion, geslice• 1 teench'i konoflok, corta chiki-chikito Pa marina: <ul style="list-style-type: none">• 2 tlp rice wine Chines of dry sherry y salo Pa bati: <ul style="list-style-type: none">• 2 dor di webo• bl pepper fresco na smak• 3 cuch di hariña, uzo multiple• 2 cuch di lechi Pa e sauce: <ul style="list-style-type: none">• 8 cuch di bouillon di galiña• 4 cuch di tomati ketchup <i>Wak na nota pa mas ingrediente:</i>	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <i>Aki ta sigui mas ingrediente:</i> <ul style="list-style-type: none">• 2 cuch di sauce di soya• 4 cuch di vinager rice wine• 4 cuch di sucu caster Pa decora: <ul style="list-style-type: none">• 1 concomber geslice <ul style="list-style-type: none">• Sirbi'e cu aroz blanco
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Corta e galiña na cubito di ½-in. Marina den e rice wine of sherry y un tiki salo pa 30 minuut.2. Traha e sauce den un conchi dor di mezcla hunto tur e ingredientenan menciona.3. Bati hunto tur e ingredientenan pa bati den un otro conchi.4. Keinta 1 cup di azeta den un weya grandi pisa.5. Dip e pida galiñanan den e mezcla di bati, y despues hasa nan cu cuidou te ora nan bira bruin. Saka nan for di e weya y pone nan un banda pa drain ariba papel di cushina.6. Den un wok, keinta e 2 cuchara azeta olijfi pa hasa e konoflok, carot-, baby corn- y e boonchinan pa 4 minuut.7. Agrega e sauce y lag'e herbe pa 1 minuut. Despues agrega e galiña y e green onion y laganan keinta dor-n-dor.8. Basha e mezcla di galiña dushi y marga ariba e aroz, decor'e cu e slicenan di concomber y sirbi.	