

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA ESCALOPES	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 pecho galiña sin cuero ni weso• 1 cup hariña• 1 cup lechi of half and half• 1 webo• 2 cup corn flakes geblend• ½ tlp paprika• 1/8 tlp cayenne pepper• ½ tlp parsley seco• ½ tlp konoflok polvo• ½ tlp black pepper• ½ tlp salo	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Un receta Mediterraneo.• E receta aki ta bay bon cu e 'sauce di konoflok', busca e receta den e lista.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Corta e galiña den slicenan di ¼-in diki y sasona cu salo y peper. Si bo tin dificultad pa corta e galiña fini bo por usa un martiu di carni pa logra e proposito aki.2. Spray un baki pa horna cu azeta Pam. Pre-calenta e forno na 350°F.3. Bati e webo hunto cu e lechi den un conchi hancho.4. Den un conchi hancho pone e hariña.5. Den un otro conchi hancho mezcla e corn flakes cu e paprika, cayenne, parsley, peper y salo.6. Pasa e galiña tur dos banda den e hariña y sak'e. Sigi pa pas'e den e mezcla di lechi y sak'e y por ultimo pas'e den e mezcla di corn flakes. Aki tambe wak pa tur dos banda ta bon cubri.7. Pone nan ariba e baki horna y pone nan den e forno.8. Laga nan horna pa 8 minuut y despues boltia nan y horna pa 5 minuut mas.	