

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> GALIÑA GEMBER CU SNOW PEAS	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 pech'i galiña sin weso ni cuero (<math>\pm</math> 8 pa 12 ons)</li><li>• 1 tlp di sauce di soya</li><li>• 2 tlp di maicena</li><li>• 1 cuch di sherry</li><li>• 1 cuch di azeta di canola</li><li>• 2 cuch siboyo shallot, chiki-chikito</li><li>• <math>\frac{1}{3}</math> cup di bouillon di galiña</li><li>• 4 ons di snow peas, puntanan kita</li><li>• 9 ons di tofu, den cubito</li><li>• <math>\frac{1}{4}</math> cup di gember corta chiki-chikito</li><li>• 1 tlp di sucu</li></ul>	<b>Categoria</b> Galiña
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Un receta Asiatico.</li><li>• Sirbi cayente cu aroz blanco.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Corta e pech'i galiña den slicenan fini. Den un conchi chikito, mezcla e galiña cu sauce di soya, maicena, y sherry. Pon'e un banda.</li><li>2. Keinta e azeta den un wok riba un candela mediano, agrega e shallotnan y cushiná pa <math>\pm</math> 1 minuut. Agrega e galiña y cushiná pa <math>\pm</math> 4 minuut te ora cu e perde su colo roos, despues agrega e bouillon di galiña y lag'e sudder.</li><li>3. Agrega e snow peas y tapa e wok pa un 4 minuut mas, mientras bo ta drei e de vez en cuando.</li><li>4. Kita e tapa y drei aden e gember, tofu y sucu. Cushiná pa un otro 2 minuut mas. Mezcla nan bon.</li></ol>	