

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
GALIÑA GEMBER, LIMON Y SAFFRON	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 galiña (3 lb) corta den 8 pida*• 2 tlp salo• 2 tlp gr. cinnamon• 2 tlp gr. comino• 1 tlp gr. black pepper• 1 tlp gr. turmeric• 100 ml azeta olijfi extra virgin• 2 siboyo gel, geslice diki• 100 gr. gember, juliana• 5 teenchi konoflok, machica cu e cuchiu• 2 chili cora chikito, gesplit den largo• 2 tomati, gechop grof• 2 kinipi hilo di saffron• ½ tlp simiya comino• 5 sprichi thyme, blachinan so• juice di 1 limon y e casca raspa• 2 cuch honing <i>Wak na 'nota' pa mas ingrediente!</i>	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Un receta for di Siria.* Bo por usa otro pidanan di galiña tambe.• Sirbi cu aroz of couscous y boonchi berde. • <i>Aki e ingredientenan ta sigi:</i>• 100 gr. krent (currant)• 2 cuch vegetable stock polvo• un man-yen di blachi cilantro• awa
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Combina e salo, comino, cinnamon, peper y turmeric den un sako plastico grandi. Agrega e pida galiñanan y sacudie pa cubri tur caminda.2. Keinta e azeta den un planchi grandi pisa ariba un candela halto. Agrega e galiña y bruin nan tur banda. Saka nan pone un banda.3. Agrega e siboyo, gember, konoflok y chili na e planchi y cushina pa 3 minuut, si ta necesario agrega un tiki mas azeta. Agrega e tomatinan, saffron, simiya di comino y thyme y cushina pa 2 minuut.4. Bolbe pone e pida galiñanan den e planchi y agrega e juice di limon y e casca raspa, honing, krent, stock polvo y suficiente awa pa djis cubri e galiña.5. Pone e tapa y lage sudder ariba un candela mediano pa 10 minuut. Kita e tapa y lage sudder pa 10-15 minuut of te ora e galiña ta moli y cushina dor-n-dor, y e sauce a baha un tiki.6. Drei aden awor e cilantro y sirbie cu couscous of aroz.	