

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> GALIÑA GEROOSTO CHINES	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 (4 lb) galiña pa roosto</li><li>• 2 cuch di soy sauce</li><li>• 2 cuch di dry sherry</li><li>• 1 tlp di azeta canola</li><li>• 2 konoflok grandi, machica</li><li>• 1 strea anis</li><li>• ½ tlp di ground ginger</li><li>• ¼ tlp di sucu</li><li>• 1/8 tlp di ground clabo</li></ul>	<b>Categoria</b> Galiña
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Saka y dishaci di e interno y neck di e galiña. Hawa e galiña bou awa friu na kranchi; lag'e drain bon y sek'e cu papel di cushina. Staka e galiña bon cu forki. Pone e galiña, pecho ariba, den un planchi pa roosto no hundo, cu foil abou poni.</li><li>2. Combina e soy sauce, sherry, azeta, konoflok, strea anis, gember, sucu y clabo. Brush cavidad y cuero bon cu e mezcla di sauce. Lag'e marina pa ± 1 ora.</li><li>3. Roosto na 325F. den forno pa 2 ora y 30 minuut, of te ora cu e thermometer hinka den e bil ta registra 180F. Keda brush e galiña de vez en cuando cu e sobra di e mezcla di sauce durante e ultimo 40 minuutnan di tempo pa roosto. Despues cu e galiña tin 45 minuut den forno, ta bir'e ariba su pecho pa ± 30 minuut. Hunta e lomba cu sauce. Despues di esei bo ta bolbe pone ariba su lomba pa e caba di roosto.</li><li>4. Saka e galiña for di forno y lag'e para pa 10 minuut prome cu cort'e.</li></ol>	