

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA GEROOSTO PERFECTO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 3-4 lb galiña hente• 4 carot, pela, corta na pidanan grandi• 2 siboyo blanco, cuartisa• 1 cabez konoflok, pela• 2 taki selder, gechop grandi• ¼ lb margarina of ghee• salo y peper na huicio• ¼ cup azeta olijfi• ½ limon, cuartisa• 8 sprichi thyme fresco• 1 cup bouillon galiña• ½ cup biña blanco	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Precalenta e forno na 450°F.2. Hawa e galiña y si ta necesario saka e sako di plastic for di e orificio.3. Den un baki pa horna, aregla e berduranan; 4 konoflok, 2 sprichi thyme, mita di e selder, e carotnan, mita di e siboyo pa e forma un cama pa e galiña. Tip: no tira e berduranan ora cu nan caba nan trabou, uza nan pa un sabroso sauce.4. Sasona e orificio cu salo y peper, e resto di konoflok, 3 sprichi thyme y e limonnan.5. Lanta e cuero ariba e pecho un poco y pusha margarina y e resto di thyme abou. Esey lo haci'e mas humedo mientras e ta horna.6. Mara e galiña na su pianan pa e keda bon sera mientras e ta horna.7. Basha un poco azeta di olijfi ariba e galiña y strooi salo y peper ariba. Basha e bouillon y e biña den e baki pa horna hunto cu e berduranan.8. Hink'e den e forno pa ± 45 minuut, depende di e grandura di e galiña. Test e cu un thermometer den e pia. E mester midi 180°F.	