

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA GESMOOR Y BOERENKOOL	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 4 pia di galiña hente, sin cuero• 5 repi di bacon, corta ½ inch diki• ½ tlp gr. black pepper fresco• ¼ tlp salo• ¼ cup hariña all purpose• 5 teenchi konoflok, gechop grof• 1 paki (16 ons) boerenkool of fresco, sin troncon• 1 bleki (14.5 ons) fire-roasted diced tomato sin salo, no drain e• 1¾ cup di bouillon di galiña• 1 cuch vinager biña cora	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• E plato aki ta bay bon cu batata machica. Agrega mita di e bacon na esaki.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pre-calenta e forno na 325°F.2. Keinta un Dutch oven ariba un candela med-halto. Hasa e bacon te ora nan ta crocante y saca nan sin e vet for di e weya.3. Sprenglo e pianan cu black pepper y ¼ tlp di salo. Pone e hariña den un tayo y pasa e galiña aden. Pone 2 pia den e weya y cushina pa 1½ minuut cada banda. Saka nan for di e weya. Ripiti e procedura cu e restante 2 pianan tambe. Saka nan pone hunto cu e otronan.4. Den e mesun weya, agrega e konoflok y cushina pa 20 seconde. Agrega mita di e boerenkool y cushina pa 2 minuut. Agrega restante di boerenkool y cushina pa 3 minuut. Drei aden awor e tomatinan y e bouillon y lag'e cuminza herbe.5. Bolbe pone e pianan den e weya. Tapa y pone den forno pa 1¼ ora.6. Ora cu e galiña ta kla, saka nan for di e weya. Strooi mita di e bacon ariba nan. Agrega awor e vinager den e weya y drei e bon.7. Sirbi e pianan ariba e mezcla di boerenkool.	