

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Galiña Gril Cu Su Mesun Salsa	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 galiña hente di 3-4 lb pa roosto• e interiornan; higrá, molina, nek• 2 cuch azeta olijfi of manteca• bo mezcla seco* pa hunta• 2 cup bouillon di galiña• 1 boter serbes• 4 batata pa horna, cu casca, laba• 3 konoflok, corta grof• 1 siboyo chikito corta na slice y e slice na mita• 2 sprichi rosemary, blachi gechop grof	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota *Wak e receta: bbq rub country style.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Sende bo gril, mei ora prome cu bo cuminza drecha e galiña. E galiña ta wordo haci uzando candela indirecto (e palonan cayente hala na un banda di e gril) pa ± 2 ora ariba un gril tapá.2. Laba e galiña bon paden y pafo. Sek'e cu papel di cushina.3. Cubri e galiña pafo ful cu poco azeta (esaki ta juda ankra e condimentonan) y despues hunt'e tur caminda (paden tambe) bon cu bo mezcla favorito. Pon'e ariba e reki di un baki pa roosto. Basha poco bouillon den e orificio y basha e resto den e baki. Basha un poco serbes tambe den e baki. Esey ta juda tene e galiña humedo y cu esaki bo ta 'baste' e galiña tambe.4. Agrega e interiornan di e galiña na banda den e baki. Strooi e siboyo-, rosemary y konofloknan den e orificio y ariba e galiña. Esakinan ta bay bira bo salsa despues. Aregla e batatanan tambe den e baki. Pone e baki caminda no tin candela y tapa e gril pa 45 minuut. Despues di 45 min. bira e baki pa e galiña haya mes tanto cayente e banda ey.5. Keda 'baste' e galiña de vez en cuando cu loke a lek den e baki. Ora cu e temperatura interno jega na 185°F e roosto ta kla. Sak'e for di e baki y pon'e ariba un planki pa corta. Lag'e sosega ± 15 minuut.6. Saka e batatanan y bolto e interiornan den e baki. Kita e reki y corta e interiornan chiki-chikito y agrega poco bouillon di galiña, serbes y bolbe pone ariba e gril. Laga nan mezcla bon y kla bo salsa ta tambe.7. Corta e galiña y sirb'e cu un salada fresco di tomati, concomber y lechuga. Corta e batata den mita y pres un hoyo den e centro pa e bira un cama pa e salsa. Basha salsa ariba e galiña tambe y kla bo ta pa jammi-jammi.	