

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA HORNA	
Ingredientenan Traha un pasta di: <ul style="list-style-type: none">• 1 cuch sason cajun• 1 cuch azeta olijfi• 1 tlp konoflok polvo• ½ tlp comino• ½ cuch masala• 1 cuch gember polvo• 2 cuch ketjap mani• 1 tlp salo of na smak Ademas: <ul style="list-style-type: none">• 6 cuch manteca of 3 manteca/3 ghee• 2 cuch gember geslice• 1 galiña grandi hente	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 pa 5 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Por sirbi'e cu aroz, batata herbi y salada mix.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Kita e cuero. Limpia e galiña bon limpi paden. Staka e galiña cu e punta di un cuchiu.2. Brow e pasta y hunta e galiña paden y pafo cun'e. Hinka e gember fresco den e orificio di e galiña y e resto bo ta spreglo ariba dje. Lag'e marina tapa pa 1 ora den frigid.3. Hunta e baki grandi bon cu manteca. Pone e galiña aden y tap'e.4. Sende e forno y pone na 350°F y hink'e tapá aden. Lag'e ± 1 ora tapá ta horna y 1 ora sin e tapa. Despues check'e cu forki si e ta moli. Pa awor'aki e mester ta bruin tambe.	