

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA KUNG PAO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb galiña* sin cuero ni weso, corta na stripnan di ¼-in• 3 tlp azeta olijfi, dividi• 4 cup floret di broccoli• 3 tlp gember raspa, dividi• 1 tlp Szechuan peppercorn• 2 cuch awa• ½ cup bouillon di galiña• 2 cuch hoisin sauce• 2 cuch vinager rice wine• 2 cuch lite soy sauce• 1 tlp maicena• 4 teench'i konoflok, corta chiki-chikito• 2 cuch pinda, kibra grof pa decora	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">* Por uza pecho of pia hente.• Un receta Chines-Szechuan.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Keinta 1 tlp di azeta den un planchi teflon grandi ariba un candela med-halto. Agrega e broccoli y 2 tlp di gember na e planchi; sauté 1 minuut. Agrega e awa. Tapa; cushiná pa 2 minuut of te ora cu e broccoli ta moli. Saka e broccoli for di e planchi y ten'e cayente.2. Keinta e restante 2 tlp di azeta den e planchi; agrega e restante tlp di gember, peper Szechuan y galiña. Cushiná pa 5-7 minuut of te ora cu e galiña no ta roos mas mei-mei. Keda drei frecuentemente.3. Combina e bouillon y e siguiente 5 ingredientenan (te cu konoflok) den un conchi chikito, y drei'e pa e mix bon. Agrega e mezcla di bouillon aki na e planchi; cushiná te ora cu e mezcla bira diki y e carni ta moli, keda drei'e constantemente. Bolbe pone e mezcla di broccoli na e planchi y boltianan pa cubri tur caminda.4. Ora di sirbi'e ta spreglo e pinda ariba. Hmm, jammi-jammi!!	